Wilton

¡Decoración de pasteles!

ANUARIO WILTON DEL 2006

SECCIÓN ESPECIAL:

¡Presentaciones espectaculares!

Con nuestros emocionantes soportes para postres Cupcakes 'N More™

¡MÁS! Cientos de nuevos proyectos de decoración

¡La diversión está adentro!

Estimado amigo/a:

Siempre puede contar con Wilton para agregar diversión a sus celebraciones. Si desea servir algo fuera de lo común, no hay mejor manera de encender su imaginación que mirando los asombrosos pasteles y postres del Anuario 2006.

La gran novedad del 2006 son los pequeños dulces para fiestas. Eche un vistazo a la fantástica escena de la selva que se muestra en la portada, para ver cuánta diversión pueden aportar los panquesitos decorados a su celebración. Al ser exhibidos en nuestros nuevos soportes para postres Cupcakes 'N More™, los panquesitos producen una gran emoción.

En esta edición, nuestra sección especial de "Diseños geniales" le mostrará cómo presentar divertidos panquesitos y demás alimentos pequeños para fiestas a gran escala. Imagine recibir a sus invitados con una espectacular mesa de postres llena de "panquesitos" brillantes de gelatina y galletas rellenas de caramelo que parecen vitrales. Es tan sólo una de las muchas escenas de fiesta coordinadas que encontrará en temas emocionantes como caritas sonrientes, y payasos de circo. Como detalle extra, compartiremos con usted algunas de nuestras recetas favoritas para fiestas... tentadores sabores tales como las bolas de queso asiáticas picantes, los bocadillos italianos de pollo, y trufas para las fiestas tradicionales llenas de color, en 4 increíbles sabores.

Además de todos los grandiosos postres individuales, el Anuario también está lleno de cientos de nuevos y sorprendentes diseños de tamaño grande. El póquer es un gran favorito, y tenemos el pastel perfecto para una fiesta de cumpleaños: una clásica mesa de póquer completa con fichas y naipes de fondant. Tanto a los niños como a las niñas les va a gustar mucho, con seguridad, nuestro pastel de fiesta con piñata, cubierto con niños de galleta. También disfrutará de los divertidos temas que hemos escogido para los pasteles, dulces y galletas de las fiestas tradicionales de 2006. Busque a las brujas locas y a las arañas para Halloween, brillantes adornos navideños y corazones con mensajes de San Valentín. ¡Estos dulces captarán el espíritu de cada estación para todos!

Decorar es incluso más divertido con todos los grandiosos nuevos productos en nuestro Anuario. Asegúrese de ver nuestro Más Moderno Caddy™ 3 en 1, el juego de moldes para pasteles de tablero de ajedrez, fácil de usar, y la Increíble Ice Cream Machine™ para un delicioso helado casero. Como siempre, también encontrará los productos Wilton esenciales en los que los decoradores confían para obtener excelentes resultados.

Use el Anuario 2006 durante todo el año para disfrutar más de la planificación de su fiesta. Le deseo a usted y a su familia un año maravilloso lleno de celebraciones.

Vince Naccarato

Vince Naccarato
Presidente y CEO
Wilton Industries, Inc.

¡Decoración de pasteles!

ANUARIO WILTON 2006

¡Cumpleaños impactantes! ..... pág. 4

¡Pasteles que representan perfectamente al homenajeado! Los niños sabrán que han venido a divertirse a la grande cuando vean una loca pirata, una máquina de chicle llena de color o un moderno convertible en la fiesta. Vea también varios modelos para adultos: desde una barbecue llena de caramelos hasta una mesa de póquer apilada con fichas y un mazo de cartas hecho de fondant.

Cumpleaños en general ..... pág. 6, 16
Primer cumpleaños ..... pág. 8
Cumpleaños infantiles ..... pág. 10
Cumpleaños moviendo las cabezas ..... pág. 18
Quinceañera ..... pág. 20
Bar/Bat Mitzvah ..... pág. 21
Cumpleaños de mamá y papá ..... pág. 22
Cumpleaños de póquer ..... pág. 23
Cumpleaños importantes ..... pág. 24

¡Amigos famosos! .... pág. 26

¡Le gustarán estos personajes tanto como le gustan a sus niños, ya que hacen que todos sean parte de la celebración! Hacemos que sea fácil ambientar su fiesta, con diseños construidos alrededor de nuestros moldes divertidos con formas, adornos, velas y papelitos para hornear.

Ositos Cariñositos™ ..... pág. 26
Dora la Exploradora™ ..... pág. 28
Scooby-Doo!™ ..... pág. 30
Plaza Sésamo® ..... pág. 31
Barbie™ ..... pág. 32
Frutillitas™ ..... pág. 33
Bob Esponja™ ..... pág. 34
Hombre Araña™ ..... pág. 35
El Ratón Mickey ..... pág. 36
Princesa de Disney ..... pág. 37
Winnie The Pooh ..... pág. 38

Ositos Cariñositos™ ©2005 Those Characters from Cleveland, Inc.
Todos los derechos Wilton Industries, Inc.

¡Llegaron las fiestas! ..... pág. 40

¡Esperará ansiosamente el arribo de las 4 estaciones! ¿Quiere hacerlos gritar en Halloween? Un castillo de monstruos y un pastel de caldera de bruja le están esperando. ¿Armando el perfecto buffet de Navidad? Moldee 3 sabrosas pastas de untar con formas de adornos navideños. ¡No se olvide de nuestro pastel de queso de chocolate y cereza para el día de San Valentín!

Halloween ..... pág. 40
Invierno/Navidad ..... pág. 48
Día de San Valentín ..... pág. 58
Pascua ..... pág. 62
Patriótico ..... pág. 68

▲ Fiesta con piñata

¿Uno de los juegos más populares en las fiestas infantiles llega a los pasteles de cumpleaños! Los galletas dan a los niños un dulce adicional, en caso de que aún no se lleve a casa los golosinas de la verdadera piñata.

Moldes: plancha de 11 x 15 x 2 pulg, pág. 148; plancha para galletas, regla para enfriar, pág. 149

Duyas: 2, 4, 6, 13, 21, pág. 139-139

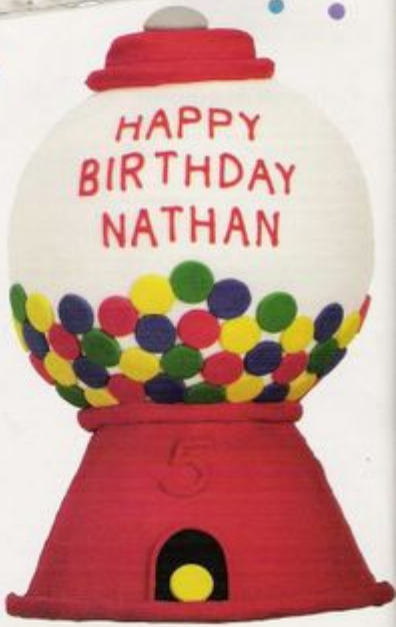
Colores: violeta (color piel), negro, amarillo limón, verde hoja, anaranjado, azul real, rojo Navidad, marrón, violeta, pág. 133

Recetas: betunes de merengue y Royal, galletas azucaradas, pág. 132

También: bases para pasteles de 13 x 19 pulg. (se necesitan 2), envoltorio de papel de aluminio Fasci-Foil, pág. 189; marcadores de colores comestibles de punta gruesa FoodWriter™ en colores primarios, pág. 128; palitos de paleta de 4 pulg. y 11½ pulg., pág. 225; palillos de plástico, pág. 182; juego de globos de cera, pág. 108; cortador de metal de hombrecito de jengibre, pág. 214; juego de cortadores de 50 piezas de animales amigos, pág. 216; merengue en polvo, pág. 132; rodillo, pág. 130; gomas de espacio grandes, chocolates cubiertos de caramelo, pistola de goma caliente, cinta rizada amarilla (se necesitan 4 yardas), verde, roja y azul (se necesita 1 yarda de cada una), cuchillo para mantequilla, papote de plástico, macaron

Con anticipación: haga las galletas. Extienda la masa sin colorear y corte 1 caballo; corte un agujero en la parte superior del caballo con el popote. Tiña el resto de fondant de color piel, y corte 6 niños. Para el niño que golpea la piñata, recorte el brazo derecho. Hornee y deje enfriar las galletas. Decore las galletas con betún Royal. Trace el contorno y los rasgos faciales en punto con la duya 2; agregue pelo en rosa o canela con la duya 13. Delinee y trace la ropa con la duya 4 (alise con el dedo sumergido en maicena). Trace las manos con bolas y dedos en punto con la duya 4. Sobre el niño que golpea la piñata, trace la venda de los ojos en blanco con la duya 4; recorte un palito de paleta a 3½ pulg. y agárrelo a la parte de atrás de la mano con betún. Para los perros, recorte ligeramente las patas de especia y sujételos. Añada un punto con la duya 2, para el pompón. Sujete palitos de 4 pulg. a la parte de atrás de los niños. Dibuje franjas sobre el caballo con marcadores FoodWriter.

Emborrone y alise un pastel de 1 capa con betún de mantequilla. Divida el frente y la parte trasera del pastel en seis secciones de 2½ pulg. de ancho; divida los lados en cuatro secciones de 3¼ pulg. de ancho. Trace guirnaldas en zigzag con la duya 6, de ¾ pulg. de profundidad. Sujete 3 chocolates cubiertos de caramelo con puntos de betún, con la duya 4, en cada punto de división. Para el pie de la piñata, corte 2 puntos a 8 pulg. de largo. Con el cuchillo, haga un agujero de ½ pulg. desde la parte superior de cada palito. Sujete un espiral de cinta amarilla a los palitos con goma caliente, determinándose a 2½ pulg. de la parte inferior. En la parte de arriba, con goma caliente, sujete piezas de 8 pulg. de cinta rizada en varios colores. Corte un palito de paleta a 11½ pulg. de largo e insértelo en los agujeros. Introduzca los palitos en el pastel a 1½ pulg. de los lados y de la parte trasera del pastel. Ate el caballo al palito con una cinta. Introduzca los globos de aferro encima de los palitos. Imprima el mensaje con la duya 4. Introduzca los niños sobre el pastel. Trace conchas alrededor del borde inferior con la duya 21. El pastel rinde 30 porciones; cada galleta rinde porciones individuales.



◀ Llamando la atención

Molde: bracelete gitano de 6 x 13 pulg., pág. 148

Colores: rojo intenso, amarillo limón, verde Kelly, azul real, anaranjado, negro, pág. 133

Fondant: fondant extendido listo para usar blanco (se necesitan 120 oz.), pág. 126; Cut-Outs™ de alfabetos/números, pág. 128; juego de pinceles, pág. 129; rodillo, alfombrilla para amasar y cortar, pág. 130; alisador de fondant, pág. 131

Recetas: betún de mantequilla, pág. 112; pastel amarillo esponjoso de brazo gitano, pág. 113

También: base para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Para-Foil, pág. 183; platos de pastel de 9 pulg., pág. 221; conos de helado extra copa; regla; cortador de pizza o cuchilla afilada

Hornea y deja enfriar 5 pasteles de brazo gitano; enrolla a lo largo siguiendo las instrucciones de la receta. Recorta los pasteles de 17½ pulg. de largo y prepáralos para el fondant extendido, embadurnándolos ligeramente con betún de mantequilla. Para cada pastel, tiñe el fondant de la siguiente manera: 2 oz. de negro, 5 oz. de color Pleasure rojo, amarillo, azul, verde o anaranjado), 17 oz. de color claro (rojo, amarillo, azul, verde o anaranjado). Extiende el fondant a ¼ pulg. de espesor y cubre la circunferencia del pastel. Extiende el fondant restante a ⅛ pulg. de espesor y cubre los extremos; alisa con el alisador de fondant. Cubre los conos de helado con fondant negro. Rellene los conos hasta la mitad con betún; inserte un palito de gelatina en el cono y clávelo en el extremo del pastel. Extiende el fondant negro a ⅛ pulg. de espesor; corta tiras de ½ x 8 pulg. y cepíllalas a 1½ pulg. de cada extremo con un pincel húmedo. Corte un rectángulo negro de 1½ x 3 pulg. Corte tiras de fondant con la. Sujete las tiras al rectángulo y al rectángulo al pastel con un pincel húmedo. Cada pastel rinde 32 porciones.

◀ ¡Burbujeando de emoción!

Los tonos nunca se cansan de los colores brillantes, y el fondant es el lienzo perfecto para elevar en tonos primarios brillantes. Pruebe nuestro Multi Pack de fondant primario para la máquina de goma de mascar, o tiña fondant blanco con los colores de betún usados en los pasteles de crayola anteriores.

Moldes: patata de Hitlon, pág. 152; Wonder Mold clásico, pág. 155

Duyas: 2A, 4, 5, pág. 138

Colores:* rojo intenso, rojo Navidad, negro, pág. 133

Fondant: Multi Pack de fondant de colores primarios, pág. 126; rodillo, alfombra para amasar y cortar, pág. 130

Recetas: betún de mantequilla, pág. 112

También: bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Para-Foil, pág. 183; manzana

Corta el pastel de Wonder Mold perpendicular a la mitad; coloque 1 mitad con el lado plano hacia abajo; rebaje del pastel de patata de Hitlon. Corte 1 pulg. de la parte superior de la otra mitad del pastel, según sea necesario, a partir de arriba del pastel de patata para hacer la tapa de la máquina de chicle. Corte una base para pasteles de doble espesor para adaptarse a los pasteles restantes; envuélvalo con papel de aluminio y coloque los pasteles. Embadurne y alisa los pasteles.

Haga la ranura de la máquina de chicle en cuyas con la duya 5 lisa con el ángulo hacia arriba. Marque el sitio por donde salen las bolas de chicle con la duya 5. Trace en contorno en la base de la máquina de goma de mascar, en el cuello y en la tapa de arriba con la duya 2A. Trace una línea sobre la tapa con la duya 2A, extienda fondant de colores primarios a ⅛ pulg. de espesor. Con el extremo ancho de la duya 2A, corte bolas de chicle de fondant de varios colores; coloque sobre el pastel. Imprima el mensaje con la duya 4 y el número con la duya 5. Rinde 18 porciones.

*Tinte: combine negro intenso y rojo Navidad para el tono que se muestra. Agregue una pequeña cantidad de negro al betún blanco para el gris para la manzana.

◀ Para servir a Su Majestad

Moldes: Botonnier Prelevé™ 8, 10 a 5 pulg., redondo, pág. 141

Colores: azul real, verde hoja, amarillo limón, pág. 133

Fondant: fondant extendido listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), rosa pastel y amarillo pastel (se necesitan 48 oz. de cada uno), Multi Pack de fondant en colores naturales y neón, pág. 128, Cut-Outs™ de personas, pág. 126, cortadores convertibles FoodWriter™ de números, en punta fina, punta de pincelito, pág. 129, rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 130, cortador/articulador para grabados, pág. 131

Receta: betún de merengue, pág. 112

También: cortadores Comfort Grip™ de corazón y redondo, pág. 214; base para pasteles, cuadrado de papel de aluminio Pano-Foil, pág. 188; cuchillo para pelar; regla

Hornee y enfríe un pastel de mini hogaza y pasteles de capas de 1 pulg. de altura. Corte los pasteles de capas con cortadores de galleta redondeo y de corazón. En los corazones, recorte 1 pulg. del extremo en punta del corazón. En el redondo, recorte ½ pulg. de la base. En la mini hogaza, recorte los lados en ángulo, cortando ½ pulg. de la parte de arriba de los lados. Coloque sobre bases cubiertas de papel de aluminio, recorte para adaptar. Prepare los pasteles para el fondant extendido (pág. 110).

Tiña el fondant para todos los pasteles; reserve una bola de 1 pulg. de verde pastel. Para el bolso verde, combine el verde pastel restante con ½ paq. de fondant amarillo neón. Para la tira verde usada en el bolso amarillo, agregue color para betún verde hoja a la bola verde reservada. Para el púrpura, combine una bola de neón púrpura de ½ pulg. con una bola blanca de 1 pulg. Para el rosa claro, combine una bola de rosa neón de ½ pulg., y una bola blanca de 1½ pulg. (Para el rosa oscuro, use directamente fondant rosa neón). Para el anaranjado, combine una bola anaranjado neón de ½ pulg. y una bola blanca de 1½ pulg. Para el azul, agregue un poquito de color para betún azul real a una bola azul pastel de 1½ pulg.

Cubra todos los pasteles con fondant. Para los osos, enrolle seguro de 5½ x ½ pulg. de diámetro en colores entrelazados; sujete a los pasteles con un pincel humedo. Para los broches, enrolle bolas de ½ pulg. (2 de cada uno para los bolsos verde y amarillo y 1 para el rosa); sujete con un pincel húmedo. Extienda los colores a ¼ pulg. de espesor y corte decoraciones rayadas; sujételas todas con un pincel húmedo. Corte flores con el Cut-Out más pequeño; enrolle y sujete centros de bola amarillos de ¼ pulg. Corte tallos de ¼ pulg. de ancho con un cuchillo para pelar. Para las hojas, corte un corazón con el Cut-Out más pequeño; corte el corazón a la mitad con un cuchillo. Para las franjas en el bolso amarillo, corte tiras de ¼ pulg. con el borde liso de la rueda del cortador/articulador para grabados; sujete a ½ pulg. de distancia. Corte corazones sobre el bolso rosa con el Cut-Out más pequeño. Rinden personas individuales.

▶ Carteras elegantes

Moldes: brisa glaseo de 10½ x 15½ pulg., mini hogaza, pág. 140

Colores: azul real, verde hoja, pág. 133

Fondant: fondant extendido listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), Multi Pack de fondant de colores pastel y neón, (se necesita 1 paq.), pág. 128, Cut-Outs™ de corazones y flores, pág. 126, juego de pinceles, pág. 129, rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 130, cortador/articulador para grabados, pág. 131

Receta: betún de merengue, pág. 112

También: cortadores Comfort Grip™ de corazón y redondo, pág. 214; base para pasteles, cuadrado de papel de aluminio Pano-Foil, pág. 188; cuchillo para pelar; regla

¡Las margaritas bailan!

Molde: 8 x 2 pulg., redondo, pág. 148

Colores:* rosado, verde hoja, amarillo limón, pág. 133

Fondant: fondant extendido listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), Multi Pack de fondant en colores neón, pág. 126, Cut-Outs™ redondos, pág. 128, marcadores comestibles FoodWriter™ en colores primarios, de punta fina, juego de pinceles, pág. 128, rodillo, almohadilla para extender y cortar, pág. 138

Receta: bastón de marshmallo, pág. 112

También: cortador de galletas de flor de plástico, juego de 101 cortadores de galletas, pág. 218, base para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Pansi-Foil, pág. 169, palitos de paleta de 11¼ pulg., pág. 231, margarina

Con anticipación: haga las flores de fondant. Para la flor violeta, combine una bola de fondant blanco de 2 pulg. con una de fondant violeta de 1 pulg. Para las flores verdes, amase colores para teñir verde hoja y amarillo limón en 8 oz. de fondant blanco. Extienda el fondant violeta y el verde a ⅛ pulg. de espesor. Corte 1 flor violeta y 2 verdes con el cortador; reserve el fondant restante. Para los centros de las flores, enrolle bolas de fondant amarillo neón de ¾ pulg.; aplástelas ligeramente y sujételas a las flores con un pincel húmedo. Deje secar las flores sobre una superficie espolvoreada con margarina. Cuando estén completamente secas, sujete palitos de paleta a las partes de atrás, con adhesivo para fondant diluido (pág. 110). Dibuje los rasgos faciales con FoodWriter negro.

Embalaje y altura del pastel de 2 capas. Para los círculos anaranjados, combine una bola de fondant blanco de 1 pulg. con una bola de fondant anaranjado neón de 1½ pulg. Extienda fondant anaranjado y amarillo a ¼ pulg. de espesor. Corte círculos usando los Cut-Outs pequeño y mediano; sujete al pastel con un pincel húmedo. Extienda el fondant violeta reservado a ¼ pulg. de espesor. Corte el nombre con los cortadores de alfabeto del juego. Para el borde inferior, enrolle bolas de fondant verde de ¾ pulg., sujete con un pincel húmedo. Corte palitos de paleta para las flores, de varios largos, e introduzca en el pastel. Rinde 20 porciones.

¡Feliz cumpleaños!

Molde: manguita, pág. 151

Duyas: 2, 10, 12, pág. 139-139

Colores:* rosado, anaranjado, violeta, negro, amarillo limón, verde hoja, pág. 133

Galleta: juego de cortadores de corazones de volcre, pág. 203, plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 140

Receta: botones de merengue y floral, galletas extendidas, pág. 112

También: merengue en polvo, pág. 132, palitos de paleta de 6 pulg., pág. 231, base para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Pansi-Foil, pág. 169, juego de pinceles para decorar, pág. 219, bloque de espuma, papel encerado

Con anticipación: haga las alas de galleta. Extienda la masa y corte 2 alas con el cortador de corazón. Recorte 1¼ pulg. del extremo en punta de cada corazón; hornee y enfríe. Cubra las galletas con betún Royal Glaze (pág. 128); deje secar. Trace puntos sobre las alas con la duya 3, usando betún Royal concentrado. Pinte tres palitos de paleta con un pincel sumergido en color para betún negro; introduzcalos en el bloque de espuma para que se sequen. Haga los antenitas para el aguijón y los ojitos. Sobre papel encerado, trace bolas con la duya 12, de 1 pulg. de diámetro, en betún Royal; deje secar. Coloque mensajitos sobre cada bola con betún Royal y la duya 3. Sujete todas a los palitos de paleta negros con betún Royal; deje secar.

Coloque el pastel sobre una base cubierta de papel de aluminio, decórala para amenizarla. Trace la boca y los ojos con la duya 3 (dibuje con el dedo sumergido en margarina). Embadurne y alise las patas. Cubra el resto y el cuerpo con estrellas hechas con la duya 16. Introduzca palitos de paleta (en colocados a los lados del pastel para sostener las alas; coloque las alas sobre ellos. Introduzca las antenas y el aguijón. El pastel rinde 12 personas; cada galleta rinde porciones individuales.

*Nota: combine verde hoja y amarillo limón para lograr el verde que se muestra. Combine violeta y rosado para el violeta que se muestra.

Feliz aterrizaje

Galleta: juego de cortadores de recortes de bichos amigos, pág. 214, plancha para galletas, rejilla para enfriar, palitos para dulce de galleta, pág. 217

Duyas: 2, 3, 6, pág. 139

Colores: amarillo, anaranjado, rosado, amarillo limón, verde hoja, violeta, pág. 133

Recetas: botón de merengue, galletas extendidas, pág. 112

También: Candy Melts® blancos, pág. 218, rotillo, pág. 138, cortador de regalo negro, mini chocolates cubiertos de caramelo

Tinte de amarillo la masa de galleta. Extienda la masa; corte las galletas de abeja y mariposa. Hornee y enfríe. Para las mariposas, trace el cuerpo de cuentas con la duya 6, y la cabeza de bota. Trace los rasgos faciales y las franjas sobre el cuerpo con puntos e hileras con la duya 2. Agregue cuentas de corazón sobre las alas con la duya 3. Corte el regalo en tiras de 1 pulg. de largo; introduzcalas en la cabeza y sujete los mini chocolates con caramelo derretido. Para la abeja, embadurne y alise el área de las alas. Agregue una bota corta cabeza con la duya 6, trace los rasgos faciales con puntos e hileras con la duya 2. Trace franjas en zigzag sobre el cuerpo con la duya 3. Introduzca las antenas y el aguijón de regalo; sujete los mini chocolates con caramelo derretido. Sujete las galletas a los palitos con caramelo derretido. Rinden porciones individuales.

† Reconocimiento de confitería de marca.

◀ Paletas de galleta de Dragón

Galleta: cortadores de plástico de corazón, pág. 215; palitos para dulce de galleta de 8" pulg.; plancha para galletas; rejilla para enfriar, pág. 217

Duyas: 2, 4, 6, 8, 352, pág. 139-139

Colores:* amarillo limón, violeta, verde hoja, negro, rosado, pág. 133

Recetas: betún de flujo de colores, galletas esterolizadas, pág. 112

También: Libro de patrones 2006 (boca del dragón), pág. 124; Candy Melts®/ blanco, pág. 218; mezcla de flujo de colores, pág. 132; triángulos de papel pergamino, pág. 137; papel encerado, cuchillo afilado

Con anticipación: extienda la masa y corte las galletas con el cortador de corazón; hornee y deje enfriar. Trace el patrón de la boca con el cuchillo afilado. Delinee el área de la boca y la lengua con la duya 2 y flujo de colores concentrado; vierta el flujo de colores diluido en la boca, lengua y cara con la duya 3 (pág. 139). Deje secar de un día para el otro.

De cara las galletas con flujo de colores concentrado: forme las pilas trazando hojas cortadas con la duya 352, la nariz y ojos con **bolas** con la duya 6, las fosas nasales y pupilas con la duya 4. Añada los dientes cortados con la duya 6. Sujete las patitas de galleta a la galleta con caramelo derretido. Rinden porciones individuales.

***Nota:** combine verde hoja y amarillo limón para lograr el verde que se muestra. Combine violeta y rosado para el violeta que se muestra.

▲ ¡Cumpleaños caluroso!

Molde: corazón de 9 x 2 pulg., pág. 147

Duyas: 5, 18, 10, 306, pág. 139-139

Colores:* verde hoja, amarillo limón, rosado, negro, violeta, pág. 133

Galleta: juego de mini cortadores geométricos con amagos, pág. 214; espátula para galletas, plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 217

Recetas: betún de mantequilla, galletas esterolizadas, pág. 112

También: libro de patrones 2006 (llama, pata superior, pie, brazo, cola, barriga, boca), pág. 124; aerosol de colores en levante, pág. 134; triángulos de papel pergamino de 15 pulg., pág. 137; rodillo, pág. 130; envoltorio de papel de aluminio Reno-Foil, pág. 168; marcadores de color anaranjado, amarillo y negro, tijera, regla, cuchilla, círculo de 20 pulg., pañito, macarena

Rinde una porción de masa de galleta de molete; extienda y corte pilas usando el cortador de galletas de triángulo, espolvoree con azúcar lavanda. Extienda la masa amplia; trace los patrones de la pata superior, la cola y el brazo con un palillo. Corte las galletas con un cuchillo. Para los ojos, forme 2 bolas de masa de 2 pulg.; espolvoree en el borde inferior. Hornee y deje enfriar todas las galletas.

Hornee dos pasteles de 1 capa de corazón y déjelos enfriar. Coloque el corazón superior horizontalmente, el extremo con punta apuntando hacia la izquierda. Coloque el corazón inferior en ángulo, con su extremo de punta apuntando hacia hacia la parte redondeada inferior del corazón superior. Una los pasteles con betún para formar la cabeza y el cuerpo, luego embeburre ligeramente ambos pasteles. Usando los patrones, marque el área de la boca y de la barriga con un palillo. Trace la boca y lengua con la duya 5 (utilice con el dedo sumergido en macarena). Trace el área de la barriga con líneas con la duya 10. Cubra los pasteles con estrellas con la duya 18 en verde claro y espectros en verde oscuro; vuelva a trazar en la cabeza para darle dimensión. Cubra todas las galletas excepto las pilas con estrellas con la duya 18. Coloque las galletas; introduzca las pilas.

Añada hojas para las plantas con la duya 366. Haga puntos para la nariz y las fosas nasales con la duya 5. Embeburre y vierta los galletas de las ojos y pestañas; trace estrellas con la duya 18 para los párpados; añada puntos para las pupilas con la duya 5.

Coloque el patrón de la llama sobre papel pergamino, corte con tijera. Usando los marcadores, dibuje las líneas de las llamas e imprima el mensaje. Coloque sobre el pastel. Los pasteles rinden 10 porciones; cada galleta rinde porciones individuales.

***Nota:** combine verde hoja y amarillo limón para el verde claro y oscuro que se muestran. Combine violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.

▶ La vuelta de la victoria

Moldes: pintula 3-D, mini pintula, pág. 150

Duyas: 3, 4, 8, 12, 13, 16, pág. 136-139

Colores:* rojo intenso, rojo Navidad, amarillo limón, amarillo dorado, cobre (color piel), azul real, negro, marrón, pág. 133

Caramelo: Candy Melts® blanco (se necesita 1 paq.), pág. 218; juego de colores de jardín para caramelo, pág. 219; pelitos de pintura de 4 púas, pág. 221

Receta: betún de merengue, pág. 112

También: Libro de patrones 2000 (parabrisas, marco), pág. 134; Cut-Out!™ redondos, pág. 139; juego de globos de circo, pág. 188; cinta para flores N° 7, pág. 133; pinches para flores, pelitos de plástico, pág. 107; bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Foncl-Foil, pág. 168; papel encerado, bloques de espuma de 1½ pulg. de ancho x 4 pulg. de largo x 1 pulg. de alto, cinta rizada roja, azul, amarillo, amarillo y verde (2 yardas de cada color), rociones

Con anticipación: haga las manos y llantas de caramelo. Usando color para caramelo, tiña una porción de caramelo derretido de negro. Coloque el Cut-Out grande sobre una base forrada con papel encerado y rellénelo con caramelo, de ¼ pulg. de profundidad; guarde en el refrigerador hasta que esté firme y desmolde. Repita para hacer 4 llantas. Cubra el perón de la mano con papel encerado. Extienda y rellene el perón con caramelo blanco; guarde en el refrigerador hasta que esté firme. Dé vuelta el pelele y repita para hacer la mano opuesta.

Hornee y deje enfriar el auto y los dos pasteles de mini pelele. Recorte el techo del auto. Coloque los pasteles sobre bases dobles cubiertas con papel de aluminio, recortadas para adaptarlas. Extienda el bloque de espuma con papel de aluminio y colóquelo debajo del auto. Trace el perón del parabrisas sobre la base para pasteles; corte y forre con papel de aluminio. Sujete los pelitos de pintura a la parte trasera del parabrisas con caramelo derretido; deje reposar. Sujete las llantas de caramelo con caramelo derretido. Extienda y trace los capacetes y los ojos con la duya 3 (utilice con el dedo sumergido en manteca). Embeburre y alise el área de los pasajeros. Extienda el auto con la duya 4. Cubra el auto con estrellas con la duya 16; reposa con estrellas las fuentes de los nuestes para darle dimensión. Extienda el borde y los números con la duya 8; añada bolas con la duya 8 para los luces laterales y alise con el dedo (untado en manteca). Agregue barras para los parachoques y para los estribos con la duya 12. Introduzca el clavo para flores para hacer el volante; cubra con estrellas con la duya 13.

Embeburre y alise los pasteles de mini pelele para la cabeza; posiciones. Extienda los ojos y trace la boca con la duya 3. Cubra la cara con estrellas con la duya 13; reposa la nariz con estrellas para darle dimensión. Agregue pelo de estrellas cortadas con la duya 16. Corte los pelitos a 4½ pulg. y 2½ pulg. de largo para los brazos. Sujete los cuerpos con caramelo. Introduzca los brazos en el pastel, dejando sobresalir 2¼ pulg. para el brazo izquierdo y 1 pulg. extendida para el brazo derecho. Cubra las manos con estrellas con la duya 12 y brazos con estrellas con la duya 16. Introduzca el parabrisas y cubra con estrellas con la duya 16. Rellene 2 pinches de flores con betún e introduzca en el pastel; introduzca los globos en los pinches. Coloque las cintas rizadas. Rinde 14 porciones.

***Nota:** combine rojo intenso y rojo Navidad para lograr el tono que necesita. Combine amarillo limón y amarillo dorado para lograr el tono que se muestra.

◀ Paraíso encontrado

Moldes: plancha de 13 x 18 x 2 pulg., pág. 140; pelotas de fútbol números 1 y 10, pág. 153

Duyas: 28, 3, 12, 21, pág. 138-139

Colores:* marrón, rojo intenso, azul real, pág. 133

Caramelo: juego para hacer cofres del tesoro y cartas graciosas de caramelo pág. 222; molde de caramelo Party Time, pág 230; Candy Melts®† blanco (se necesita 1 paq.; adhesivo de los caramelos incluidos en los kits), pág. 218; juego de colorantes primarios para caramelo (se puede llegar a necesitar para caramelos adicionales), pág. 219; pelitos de pintura de 1½, pág. 221

Receta: betún de merengue, pág. 112

También: Libro de patrones 2000 (velamar), pág. 134; juego de globos de circo, pág. 188; decoraciones de granito "Rainbow Jimmies", pág. 134; base para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Foncl-Foil, pág. 168; gel para decorar, pág. 132; pinches para flores, pág. 107; triangulos de papel pergamino, pág. 137; tijeras, cinta de cintas, cinta rizada roja, azul y amarilla, azúcar rubia granulada

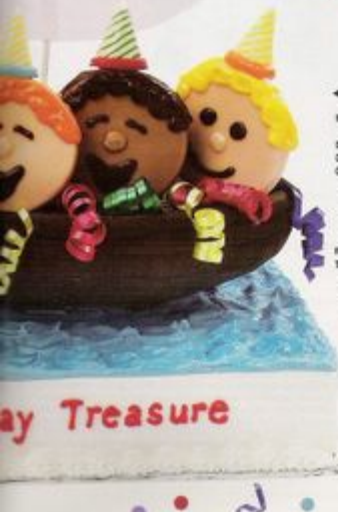
Con anticipación: haga los caramelos usando los Candy Melts de los kits y una porción de blanco. Para los botes de la piel, combine caramelo blanco derretido con un poco de caramelo anaranjado derretido o cantidad caramelo color cocoa claro derretido con un poco de caramelo blanco. Moldee los cabezas sobre pelitos de pintura y el cofre del tesoro siguiendo las instrucciones del kit. Moldee los gorritos de fiesta usando el método para pintar (pág. 121). Si se llegaran a necesitar caramelos adicionales, tiña caramelo blanco derretido con colores para caramelo como se desee. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; desmolde. Trace el pelo y los rasgos faciales usando caramelo derretido en la manga de papel pergamino cortada. Sujete los gorritos de fiesta a los caras con caramelo derretido. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes.

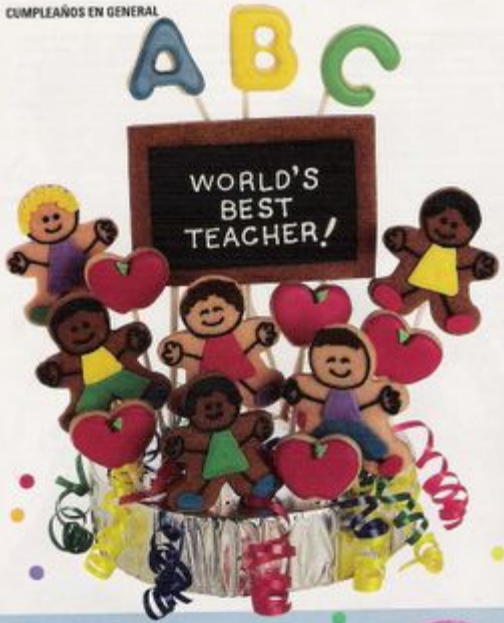
Embeburre y alise los lados de un pastel de 1 capa con betún blanco. Embeburre la parte superior izquierda del pastel con betún marrón claro y cubra con azúcar rubia granulada. Añada gel para decorar al betún azul claro y embeburre la parte superior derecha del pastel dándole un efecto asperjoso. Trace conchas blancas alrededor del borde inferior con la duya 21. Coloque el bote de pastel de pelota de fútbol, con la parte redondeada hacia abajo, sobre el pastel de una capa. Embeburre y alise la parte superior del pastel de barco; cubra los lados con franjas con la duya 28, la parte alisada hacia arriba. Haga una banda con la duya 12 alrededor del borde superior del barco. Trace el mensaje con la duya 3.

Trace los patrones de la vela sobre papel pergamino; corte y pegue con cinta a los palitos de paleta. Introduzca la vela en la parte trasera del barco. Introduzca los cabezas de caramelo en el barco, recortando los palitos según sea necesario. Coloque el cofre del tesoro y posiciones los regalos de caramelo; añada las cintas rizadas al barco. Rellene 2 pinches de flores con betún e introduzca en el pastel; introduzca los globos en los pinches. Las pasteles rinden 48 porciones; cada caramelo rinde porciones individuales.

***Nota:** combine marrón y rojo intenso para lograr el marrón que se muestra en el barco.

† Revestimiento de confitería de merca.





¡Salvaste todos los exámenes!

Galleta: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 216; plancha para galletas; rejilla para enfriar; palitos para dulces de galleta, pág. 217

Duya: 2, 349, pág. 138-139

Colores:* colores (color piel), marrón, verde Kelly, azul real, amarillo limón, amarillo dorado, rojo intenso, rojo Navidad, violeta, rosado, negro, pág. 132

Recetas: galletas orientales, botón de flujo de colores, pág. 112

También: mezcla de flujo de colores, pág. 132; palitos de paleta de 11½ pulg., pág. 221; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 198; Candy Melts®† blanco, pág. 218; rodillo, pág. 130; marcero, regla, cuchillo para pelar, bloque de espuma redondo de 6 x 2 pulg., cinta rizada de ¼ pulg. de ancho en rojo, amarillo, azul, verde (se necesitan 2 yardas de cada color)

Con un día de anticipación: haga las galletas. Extienda la masa; use los cortadores del juego para cortar ABC; corte 8 corazones con el cortador de corazón más pequeño. Recorte ½ pulg. de la parte inferior de los corazones para que parezcan manzanas. Para los tonos de la piel, tiña ¾ de la masa restante de color y ¼ de una combinación de color y marrón; extienda y corte una variedad de niños usando el cortador de hombrecito de jengibre. Tiña la masa restante de marrón y corte un rectángulo de 4 x 6 pulg. de ancho para hacer la pizarra. Hornee y deje enfriar todas las galletas; decore con flujo de colores (pág. 130). Delinee y vierta el letrero negro en el área de la pizarra con la duya 2, a ½ pulg. de los bordes. También delinee y vierta letras en los letreros ABC y en las manzanas con la duya 2. Delinee y trace la raya de los niños con la duya 2 (utilice con el dedo bañado en espesa). Delinee los trazos, marcos, caras, ojos, bocas y puntos para el pelo con la duya 2. Deje secar todas las galletas de un día para el otro.

Usando flujo de colores concentrado, trace el tallo de las manzanas con la duya 2; haga hojas usando con la duya 349. Escriba el mensaje en la pizarra con la duya 2. Deje secar.

Dé vuelta las galletas; quite los palitos de paleta a la parte trasera de las galletas de ABC y los palitos de dulces de galleta a la parte trasera de los niños y las manzanas con caramelo derretido; deje secar. Envuelva el bloque de espuma con papel de aluminio Fanci-Foil. Recorte los palitos a alturas diferentes e introduzca en el bloque de espuma. Coloque la cinta rizada entre las galletas. Rinden porciones individuales.

***Nota:** combine amarillo limón y amarillo dorado para lograr el tono que se muestra; rojo intenso y rojo Navidad para el rojo que se muestra y violeta y rosado para el violeta que se muestra.

Patas a la obra

Molde: pincel/lo estándar, pág. 148

Colores:* amarillo dorado, amarillo limón, verde hoja, rosado, violeta, anaranjado, pág. 133

Receta: betún de mantequilla, pág. 112

También: azúcares de colores en amarillo, rosa, lavanda, verde claro y anaranjado, pág. 136; pepitas para hornear estándar blancas, pág. 184; confite de regalo negro, chocolates cubiertos de caramelo, gotas de espuma, bolas de chicle blancas

Hornee y ahueque los panqueques con la espátula. Esparzamos con azúcares del verano color. Corte el confite de regalo en 2 largos de 2 pulg. para cada panqueque. Introduzca las gotas de espuma en el regalo para hacer los pies y las antenas; introduzca en los panqueques. Para el panqueque de cabeza, introduzca los ojos de bolas de chicle blancas; quite los chocolates cubiertos de caramelo para los puntos con ayuda de mantequilla. Coloque la nariz roja de chocolate cubierta de caramelo y la boca de regalo. Rinden porciones individuales.

***Nota:** combine amarillo dorado y amarillo limón para lograr el amarillo que se muestra, y violeta con un poco de rosado para lograr el violeta que se muestra.

Un divertido brebaje

Molde: molde para galletas extradecorativa pequeño, pág. 146

Duya: 32, pág. 139

Caramelo: Candy Melts®† blancos, pág. 218; juegos de colocadores primarios y de jardín para caramelo, pág. 219; molde de caramelo de pergaminos cordiales, pág. 221

Receta: mousse de chocolate blanco, pág. 113

También: Cut-Outs™ redondos, pág. 128; manguitos de papel pergamino, pág. 137

Prepare la receta de la mousse de chocolate. Derrita el caramelo; divida en tercios y tiña las porciones de rosa, azul y verde. Moldee los colocadores de caramelo (pág. 219) de ¼ pulg. de espesor en los moldes de caramelos de pergaminos cordiales. Para los platos, coloque el Cut-Out redondo más grande en un molde antiadherente. Vierta con una cuchara el caramelo derretido de ¼ pulg. de espesor; golpee para quitar las burbujas de aire, refrigere hasta que estén firmes. Para las asas de las tazas, trace una forma de signo de interrogación, de ¾ x ¾ pulg. de espesor, directamente sobre la plancha para galletas. Refrigere hasta que estén firmes. Dé vuelta el caramelo y vuelva a hacer la parte de arriba; refrigere hasta que estén firmes. Suelte las asas y las tazas usando caramelo derretido. Rellene las tazas con la mousse usando la duya 32 con un movimiento de remolino. Coloque las tazas sobre los platos. Rinden porciones individuales.

† Revestimiento de confitería de marca.

Divertidos pequeñines

Al servir panquesitos para celebraciones en vez de un pastel grande, puede variar sus diseños con toda clase de increíbles colores y detalles personalizados. Estos bebés de cuna no lo mantendrán despierto durante las noches—todas las decoraciones están hechas con fondant fácil de moldear, para que pueda lograr lo que desee con extrema facilidad.

A. Guardería de los niños

Glasee y cubra 23 panquesitos estándar con betún de mantequilla. Para los cabellos, tiña 8 oz. de fondant blanco de sabor-color piel y enrolle en bolitas de 1 pulg.; recorte ¼ pulg. de la parte trasera para aplastar. Enrolle y sujete bolitas de fondant de ¼ pulg. para la nariz con un pincel humedo; deje secar. Para las almohadas, moldee rectangulos de 1⅝ x 1¼ x ¼ pulg. de espesor de fondant; haga hendiduras en el centro. Dibuje los rasgos faciales en los cabezas con un marcador FoodWriter™ color negro; sujete los cabezas a la almohada con un pincel humedo. Trace un montículo sobre la mitad superior de un panquesito con la duya 6 y posicione la almohada. Para el cuerpo, enrolle un tronco de 1⅛ x ⅝ x ⅞ pulg. de fondant, aplaste el extremo de los pies y posicione debajo de la almohada. Extienda el fondant a ⅛ pulg. de espesor y corte la manta usando el patrón del libro de patrones 308. Posicione sobre los panquesitos; doble la manta en su extremo superior. Posicione los panquesitos en el soporte para pasteles y panquesitos estándar Cupcakes 'N More.

B. Un montón de bebés

Para cada recuerdo, cierre un círculo de tul alrededor de 1 oz. de nueces con horas de almohadilla; ate con cinta de satén blanca de ⅛ pulg. de ancho. Sujete pequeñas alfileres de gancho, mini cabezitas masculinas, osos bebés o cromosomas de resina natural con pegamento caliente.

Por favor vea nuestras Tiendas de Productos (pág. 123-222) para encontrar los artículos para decorar específicos que se usan en este capítulo.

Amigas de la novia

Ser buen anfitrión de una fiesta se trata de hacer que la gente que no se conoce se sienta relajada y bienvenida. Estos tiernos pasteles pequeños realmente rompen el hielo, con deslumbrantes damas de honor y pasteles de un piso individuales, servidos al alcance de la mano en el soporte grande Cupcakes 'N More.

C. Cortejo de la novia

Hornee un pastel de 1 pulg. de profundidad, de 12 x 18 pulg. en el molde de bracito grande, y 18 pasteles, de 1¾ pulg. de altura, en los moldes del molde Mini Wonder. Corte 18 pasteles del bracito grande usando el Cut-Out redondo™ más grande. Prepare pasteles redondos para el betún de fondant de vainilla rápido (pág. 111) y cubra. Prepare los pasteles del molde Mini Wonder para el fondant estándar (pág. 110). Reserve 4 pulg. de fondant blanco; divida 42 oz. en 5 porciones iguales y más. Tiña 2 oz. del fondant blanco reservado de color (color piel). Cubra los pasteles con fondant. Extienda el fondant color a ⅛ pulg. de espesor y corte 18 cabezas con el Cut-Out de personas; deje secar, después dibuje los rasgos faciales con el marcador Fuudlfilor™ negro. Extienda el resto del fondant y corte 30 flores de cada color y 1 blanca con el Cut-Out más pequeño. Ablande las flores sobre una espuma para dar forma fina utilizando la herramienta de bola del juego de utensilios para confitería. Usando betún de merengue, añada puntos centrales con la duya 2 y fije con la duya 349. Corte los cuerpos de fondant usando la cartilla de los Cut-Outs de personas; recorte ½ pulg. de la parte inferior y doble los brazos para que queden unidos. Deje secar todo. Haga puntos en los pasteles redondos con la duya 2. Con betún de merengue, sujete cuentas de 5-6 flores. Haga hojas adicionales con la duya 349. Para las damas de honor, corte pétalos de paleta de 4 pulg. para que queden de 3 pulg. e introduzca en los pasteles. Sujete los cuerpos y cabezas a los pétalos con betún Royal; sujete las flores a los brazos. Haga pelo de betún Royal con la duya 2. Añada cuentas con la duya 2 en la cintura y guirnaldas de tono rosa en el dobladillo con betún de merengue. Decore a la vuelta de la misma manera que las damas de honor, después sujete un cuadrado de fondant blanco de 2 pulg. (¼ pulg. de espesor), sólido en los extremos, para el velo, con betún Royal. Posicione los pasteles en el soporte grande para postres Cupcakes 'N More.

D. Recuerdos elegantes

Rellene 23 cajas blancas transparentes con pastillas de menta u otro caramelos. Ate cada caja con cinta y moño usando 30 pulg. de cinta. Posiciona en el soporte para postres y pomposítos ostentar Cupcakes 'N More.

¡Presente en todas las temporadas!

¡Con el soporte grande Cupcakes 'N More, tendrá siempre el perfecto centro de mesa para sus días festivos! Tan solo rellénelo con pasteles individuales, brownies, dulces de cereal o panqueítos decorados con colores de la temporada para darle un toque festivo al instante.

A. Fantasía de Pascuas

Hornee y deje enfriar dos pasteles de 1 pulg. de altura en un molde de bronce gitano de 10⅛ x 15⅛ pulg. usando mezcla de textura firme como la del pastel de una libra. Corte los formas usando la colección de cortadores de metal de colores de Pascuas. Cubra los pasteles completamente con Candy Melts® color crema claro o blanco y teñido con el juego de colorantes de jardín para caramelo (1 pkg. de Candy Melts® cubre 4 a 5 pasteles). Deje secar sobre papel encerado. Trace los detalles con caramelo derretido en una manga cortada. Si fuera necesario, sujete un disco de Candy Melts® en la base para estabilizar. Posiciona en el soporte para pasteles Cupcakes 'N More.™

B. Dócil como un cordero

Sitúa el cake (pág. 117) deja secar. Posicione el pastel de cordero vertical en la bandeja para servir. Embetune y alise la cara y dentro de las orejas con betún de mantequilla teñido de rosado. Cubra el cuerpo y la cabeza con nuestras hechas con la duya 96. Trace una línea para la base con la duya 3. Dujeo con betún la nariz de trizo de galletas y los ojos de chocolates cubiertos de caramelo. Espolvoree coco en la bandeja.

C. ¿Quién saltó más alto?

Cubra los panqueítos con rondelitas de betún de mantequilla con la duya 1M (2110) en varios colores; espolvoree con azúcares de colores. Introduzca dibujos de papel metálico Fun Pix™ de conejo

D. Torre de lápidas

Tiña masa de galletas extendidas (pág. 117) de gris usando colorante para betún negro. Corte tumbas usando el cortador de juego de cortadores de metal de 12 piezas de Halloween. Usando masa dividida con agua, delinee con la duya 2; trace R.I.P. con la duya 1. Hornee y deje enfriar. Prepare una receta de dulces de cereal de arroz inflado o inserte a 1 pulg. de espesor dentro de un molde de bronce gitano de 10⅛ x 15⅛ pulg. Desmolde y corte en cuadrados de 2 pulg. Embetune y alise con betún de mantequilla; espolvoree con decoraciones de mezcla de 4 grumos surtidos. Posicione los adornos de fantasma de cabeza móvil y las galletas. Posicione los dulces en el soporte para pasteles Cupcakes 'N More.

E. Tiendalan de miedo

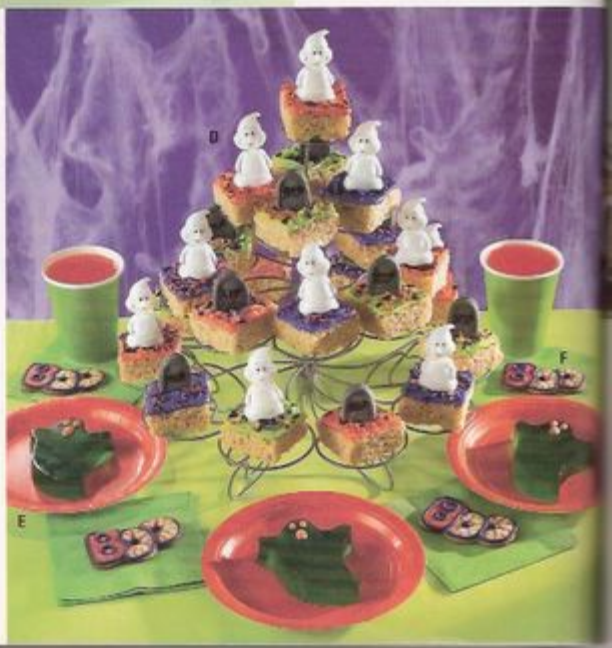
Prepare dulces de gelatina Witch (pág. 113) usando petalina de lima. Corte las formas usando el cortador mediano del juego en formas graduadas de fantasmas. Trace las rayas faciales con la duya 2 usando mezcla de betún de vainilla batido teñido de anaranjado.

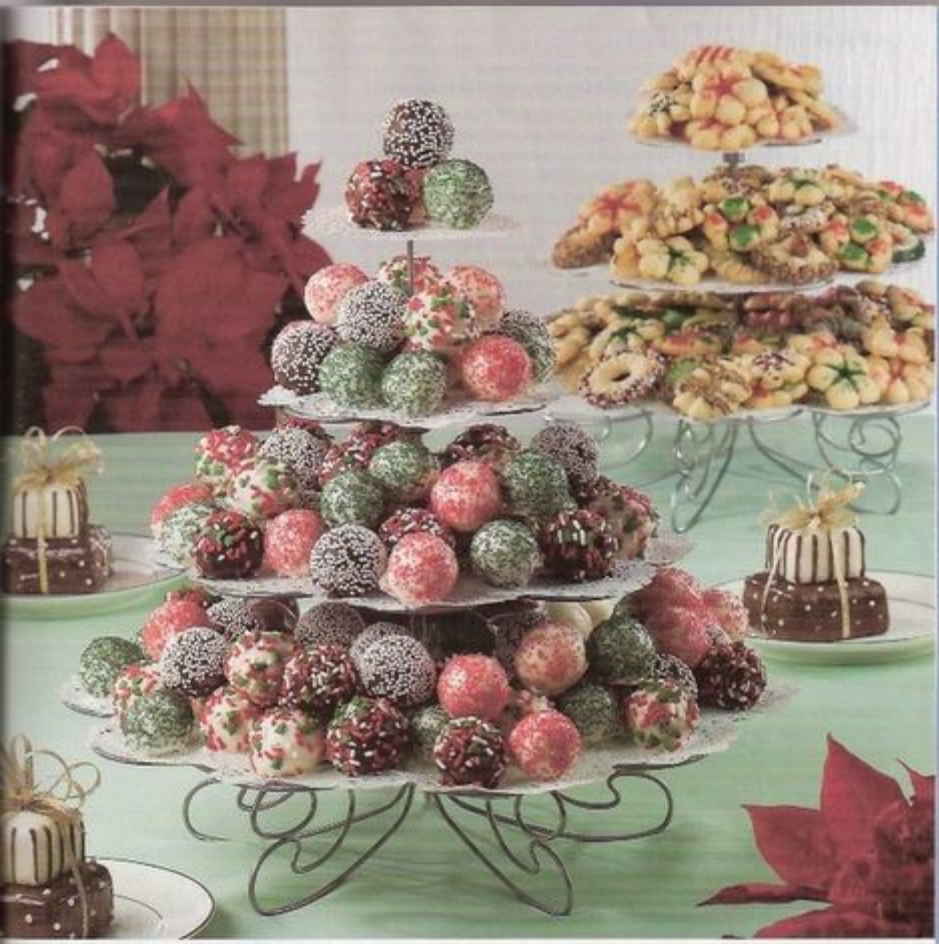
F. ¡Los ojos muestran sorpresa!

Corte masa de galletas extendidas (pág. 112) usando el cortador de 8cm del juego de cortadores de formas especiales. Pincele la letra B con colorante de betún interpretado y haga líneas de sangre con una pequeña cantidad de extracto de vainilla transparente teñido con colorantes para betún. Sirve porciones de masa de negra y de otra combinación de violeta/rosado. Usando la misma batido dividido con agua, delinee con la duya 3. Hornee y sirva.

† Revestimiento de confitería de marca

Por favor vea nuestras Tiendas de Productos (pág. 123-222) para encontrar los artículos específicos para decorar que se usan en este proyecto.





Árbol de trufas

¿No siente en el aire el clima navideño? Todos se juntarán para degustar nuestras trufas para festividades con sabores a menta, a ponche de huevo, a jengibre y a toffee, todas fáciles de elaborar. Añada colores festivos aquí y en las galletas spritz usando las decoraciones de mezcla de 6 granillos surtidos de Navidad.

G. Destellos de caramelo

Prepare 4 recetas de trufas para festividades (pág. 110) de los sabores que prefiera. Sumérjalos en Candy Melts® derretidos y cubra con Nonpareils blancos o con granillo de la mezcla de 6 granillos surtidos de Navidad. Posicione en el soporte para pastelitos Cupcakes 'N More.™

Nota: para obtener apoyo adicional cuando sirva un soporte con muchas porciones, recomendamos que coloque acetato o círculos, cortados a medida, en cada nivel. Coloque los montículos encima del acetato o los círculos.

H. ¡Las galletas Spritz son un éxito!

Rellene la prensa para galletas Comfort Grip™ con su receta favorita de masa de galletas spritz. Imprima las galletas sobre una plancha de galletas; espolvoree algunas con azúcares de colores o con Nonpareils de la mezcla de 6 granillos surtidos de Navidad. Hornee y enfríe. Decore algunas galletas con Candy Melts® derretido en una bolsa cortada, nuevas recetas a mediados de caramelo. *

J. Regalos que brillan

Hornee y enfríe un pastel de 1 pulg. de altura en el molde de brass gitano de 10½ x 15½ pulg. Corte los pasteles usando los Cut-Ups™ cuadrados medianos y grandes. Cubra los pasteles individuales con Candy Melts® derretido, hasta que el refrigerador hasta que este firme. Cubra con una segunda capa si fuera necesario. Trace puntos y franjas con Candy Melts en una manga cortada; deje reposar. Sujete el cuadrado mediano al grande con puntos de caramelo. Aña un moño de cinta dorada alrededor de los pasteles

Deje que los sabores se mezclen

¡Que sus fiestas estén repletas de gente interesante y sabores fascinantes! Los soportes grandes Cupcakes 'N More son la forma perfecta de dejar que los invitados prueben variedad—los diseños de varios niveles organizan las delicias dulces o saladas para que la degustación sea fácil.

D. Dulces frios y calientes

Una idea para un postre caliente—nuestros ricos pasteles de chocolate derretido (pág. 113), rebosantes de crema de chocolate caliente derretida en cada bocado, hacen buena pareja con nuestra fresca mezcla cremosa de fresa (pág. 113) en capas sobre su cucurucho. Sirva los pasteles como las cupcakes están hechos en los elegantes juegos de moldes de Brioche y servidos en el soporte para postres Cupcakes 'N More®. Cubra los pasteles con rosetas de betún de mantequilla hechas con la boca 21. Las instrucciones para los cupcakes están en la pág. 121 (con 1 pac. de Candy Melts® blanco se hacen de 6 a 8 cupcakes).

E. Panorama pastelero

Iniciarse cuando está ajetreado, sus pasteles de confitería favoritos tendrán un aire de "hecho en casa" si los sirve en nuestros soportes grandes para postres Cupcakes 'N More.® Decore banquillos hasta perfeccionar de crema, todo estará perfectamente organizado en esta torre de 3 pisos de metal con volutas.

F. Una ronda de pasteles de queso

Los personas individuales dejan que todos se den el gusto con su propia delicia decorada. Elija el clásico pastel de queso de vainilla con corteza de chocolate o nuestro pastel de queso de cereza rojo, con una capa de frambuesa recién en el centro. Adorne el pastel de queso de vainilla con un remolino de Candy Melts®, en cocoa claro, mezcle con una espátula cortada sobre papel encerado, y colocado sobre una roseta de betún de mantequilla hecha con la boca 21. Cubra los pastelitos de queso de frambuesa con frambuesas frescas, kiwi, pasas de uva y menta. Coloque todos los pasteles en el soporte para postres Cupcakes 'N More. La receta del pastel de queso de cereza roja está en la pág. 113; para el pastel de queso de vainilla, siga la receta del pastel de queso de cereza roja, omitiendo las frambuesas y esparciendo las migas de chocolate por la mezcla de pastel de queso en terrones.

1 Revestimiento de confitería de merca.

A. Vegetales muy tentadores

¡Una estupenda manera de añadir colores brillantes y pocas calorías a la celebración! Corte tomates, pimientos, zanahorias, apio y pepinos, luego rellene con su pasta de untar favorita de queso usando la duya 2D. Posiciónelo en el soporte para postres Cupcakes 'N More.* Encontrará recetas para pasta de untar de queso con hierbas y pasta de untar de queso de cabra y tomates secos en nuestra página web, www.wilton.com

B. La mesa de sándwiches

Haga una tentadora variedad de mini sándwiches usando sus panes y rellenos favoritos. Para los arrollados, unte tortillas con queso crema aderezado y añada carnes variadas, quesos, lechuga y tomate. Enrolle y corte en trozos de 1 pulg. Los otros sándwiches incluyen roastbif en mini arrollados, pavo en pan blanco con pepinos y lechuga, ensalada de jamón en pan de centeno con queso Muenster, jamón y queso en pan de trigo con lechuga y ensalada de huevo en mini medialunas. Decore con aceitunas, lechuga, rábanos en láminas delgadas, pascas de uva y tomates cherry, y colóquelo en el soporte grande para postres Cupcakes 'N More.*

C. Aperitivos únicos

Pruebe de todo los salchichas envueltas en masa y haga probar a sus invitados estos estupendos sabores. Bolas de queso asiáticas picantes (pág. 112) acompañadas de wasabi y jengibre. Mini pastelitos de queso con queso de cabra y tomates secos (pág. 112), un sabroso relleno de queso horneado en galletas hojaldradas. O aperitivos italianos de pollo (pág. 112), presentando paquetitos de masitas rellenos de un delicioso pollo salteado, queso y vegetales. Sírvalos todos en el soporte para postres Cupcakes 'N More.*

***Nota:** para obtener apoyo adicional cuando apile un soporte con muchas porciones, recomendamos que coloque acetato o círculos, cortados a medida, en cada nivel. Coloque los varillitas encima del acetato o los círculos.

Por favor vea nuestras Tiendas de Productos (pág. 120-202) para encontrar los artículos para decorar específicos que se usan en esta sección.

Guía de decoración

Paso a paso

La ayuda para decorar empieza aquí. Cualquiera sea el pastel que desee hacer de este Anuario, encontrará la manera de hacerlo realidad en las páginas siguientes. Tanto crear un pastel por primera vez como para refrescar sus técnicas es fácil si utiliza esta práctica guía mientras decora.

Preparación del pastel ..... pág. 106
Datos básicos del betún ..... pág. 107
Tres puntos fundamentales de la decoración de pasteles ..... pág. 108
Cómo guardar los pasteles ..... pág. 108
Cómo transportar los pasteles pág. 108
Horneado de pasteles y pautas para servir ..... pág. 109
Pautas para cortar pasteles ..... pág. 109
Construcción de pasteles de pisos ..... pág. 110
Cómo usar fondant extendido ..... pág. 111
Recetas ..... pág. 112
Técnicas para duyas ..... pág. 114
Técnicas para el armado de flores ..... pág. 116
Otras técnicas para decorar ..... pág. 117
Técnicas para Fondant/pasta de goma ..... pág. 118
Técnicas para hacer figuras ..... pág. 120
Técnicas de flujo de colores ..... pág. 120
Técnicas de elaboración de caramelos ..... pág. 121

¿Quiere aprender más?

Para obtener instrucciones más específicas en cuanto a decoración, regístrese en línea en **www.wilton.com** para las clases de decoración de pasteles de Wilton, en su localidad o en la Escuela Wilton. Nuestro sitio web es también un excelente lugar para ver técnicas de decoración, encontrar recetas y chatear con otros decoradores. ¡Visítenos seguido!

Preparación del pastel

Piense en su pastel como el lienzo donde creará hermosas decoraciones con betún. Para lograr la obra maestra que desea, es esencial que su lienzo esté liso y sin migas. Estos pasos para preparar y embetunar su pastel tendrán como resultado una superficie para decorar perfectamente lisa, esencial para su obra de arte.

CÓMO HORNEAR EL PASTEL

Siga las instrucciones de la receta para los cambios de masa recomendados y las instrucciones específicas de horneado para el tamaño de molde que elija. Prepare el molde engrasando generosamente su interior con un pincel de repostería o con toallas de papel y manteca vegetal sólida. Para obtener mejores resultados no utilice mantequilla, margarina ni aceite vegetal líquido. Enharine la manteca vegetal de modo que cubra todos los espacios. Sopolvoree unas 2 cucharadas de harina dentro del molde y sacuda para que la harina cubra todas las superficies engrasadas. Dé vuelta el molde y golpee suavemente para retirar el exceso de harina. Si sigún punto quedo sin enharinar rotúquela con mantaca vegetal y harina. O utilice el spray antiadherente Bake Easy™ o el Cake Release (pág. 126) para cubrir el molde (no se necesita engrasar ni enharinar). Vierta la masa en el molde y colóque en horno precalentado.

Después de que el pastel se haya horneado durante el tiempo especificado, retírelo del horno y deje enfriar en el molde sobre una rejilla por 10 minutos. Pase un cuchillo delgado entre el pastel y los lados del molde. Para desmoldar, coloque la rejilla para enfriar contra el pastel y dé vuelta ambos, la rejilla y el molde. Levante cuidadosamente el molde. Deje enfriar por lo menos una hora y retire con un pincel los restos sueltos antes de embetunar.

CÓMO CORTAR Y ENVOLVER UNA BASE PARA PASTELES

Para pasteles redondos, cuadrados y en capas, no necesita cortar la base. Simplemente utilice una base que sea 2 pulg. más grande que su pastel. (por ejemplo, si su pastel tiene 8 pulgadas de diámetro, compre una base redonda de 10 pulgadas). Para cualquier pastel con forma especial, corte una base a medida: dé vuelta el molde y trace el contorno sobre su base para pasteles. Corte la base con un cuchillo para artesanías, dejando 1 pulg. de más alrededor del contorno.

Para envolver, trace la plancha cortada en el papel de aluminio, dejando que el borde sea de 3 a 4 pulg. más grande que la plancha. Corte el papel de aluminio Fanci-Foil alrededor de los bordes. Coloque su base, con la parte blanca hacia abajo, encima del papel de aluminio ya cortado. Haga hendiduras profundas en diferentes secciones del borde papel de aluminio, creando aletas para después envolverlo limpiamente alrededor de la base. Asegure las pestañas del papel de aluminio a la base con cinta adhesiva.

CÓMO NIVELAR EL PASTEL

Después de que el pastel se haya enfriado por lo menos una hora, necesitará nivelar la parte superior del pastel.

Esto puede hacerse con un cuchillo con sierra o con el nivelador de pasteles (pág. 126).

Cómo utilizar un cuchillo con sierra

Coloque el pastel en una base para pasteles, después coloque la plancha en el soporte giratorio Tres 'N Turn (pág.126). Mientras gira lentamente el soporte, mueva el cuchillo con sierra hacia delante y hacia atrás para retirar la parte superior. Intente que el cuchillo esté nivelado a medida que corta.

Cómo utilizar el nivelador de pasteles Wilton

Coloque los cabezales del alambre para cortar (o los patas, en caso de un nivelador grande) en las muescas a la altura deseada. Con las patas apoyadas en la superficie de trabajo, corte el bizcocho endurecido con un sencillo movimiento de serrucho, y descuide procesto a deslizarle ligeramente a través del pastel.

CÓMO CORTAR EL PASTEL EN CAPAS

Cuando se corte un pastel en capas se logra altura adicional y le da soliez al mismo cuando se rellenan las capas con betún, pudin o relleno de frutas. Puede utilizar un cuchillo de sierra o el nivelador de pasteles para cortar un pastel en varias capas.

Cómo utilizar un cuchillo con serrucho

Divida los lados del pastel y marque puntos horizontales con un palillo alrededor del pastel. Coloque una mano en la parte superior del pastel para sostenerla firme y gire el soporte. Mientras gira lentamente el pastel, mueva el cuchillo hacia adelante y hacia atrás para cortar el pastel siguiendo las marcas medidas. Repita para cada capa adicional.

Cómo utilizar el nivelador de pasteles de Wilton

Utilizando el nivelador de pasteles se logra cortar el pastel en capas con facilidad. Simplemente siga las mismas instrucciones que para nivelar.

Cómo separar las capas

Deslice cuidadosamente la capa cortada de más arriba sobre una plancha para pasteles para mantenerla firme y segura, y evitar que se rompa. Repita para cada capa adicional.

CÓMO RELLENAR LAS CAPAS

Llene una manga para decorar con betún de consistencia mediana y utilice una duya redonda grande, como la duya 12. O simplemente utilice el cople sin ponerle una duya.

Comenzando con la capa inferior, con el lado nivelado hacia arriba, cree una contención de betún justo en la parte interior de los bordes del pastel (de aproximadamente ¼ pulg. de alto y a ¼ pulg. desde el borde exterior). Rellene con betún, camarenas o pudin. Coloque la siguiente capa encima, nivelada; repita. Termine colocando la capa superior con el lado nivelado hacia abajo.

CÓMO EMBETUNAR EL PASTEL

Para obtener mejores resultados, use un plato giratorio, tal como hacen los decoradores profesionales.

Vea nuestro soporte giratorio para pasteles y el soporte giratorio Tres 'N Turn en la pág. 126.

Cómo usar una espátula

El truco para eliminar las migas de su betún es deslizar su espátula sobre el betún a medida que lo extiende, *sin dejar que toque nunca la superficie del pastel.* Coloque una cantidad importante de betún de consistencia suave en el centro de la parte superior del pastel.

Extienda betún por todo la superficie, empujando hacia los bordes. Alise la parte superior utilizando el borde de la espátula.

Deslice la orilla de la espátula doodo el borde del pastel hacia el centro, después levántela y retire el betún sobrante.

Cubra los lados con betún. Alise los lados sosteniendo la espátula en forma vertical con la orilla contra el betún y girando lentamente el plato giratorio sin levantar la espátula de la superficie del betún. Vuelva a colocar el betún sobrante en el recipiente y repita hasta que los lados estén lisos.

Gire lentamente el pastel y repita el procedimiento, comenzando desde un nuevo punto del borde, hasta que haya alisado totalmente la superficie de arriba. Alise el centro del pastel nivelando el betún con la orilla de la espátula. Para alisar con mayor facilidad, sumerja la punta de la espátula en agua caliente, séquela con un paño y deslícela a través de toda la superficie. Deje el pastel a un lado y permita que el betún se endurezca por al menos 15 minutos antes de decorarlo. A esta altura puede también colocar el papel pergamino antiadherente (pág.126) sobre el pastel, betún y alisa ligeramente con la palma de su mano.

Cómo usar la duya para decorar

Corte una manga de poliéster de 16 pulg. para poder colocarle una duya 789. Llene la manga hasta la mitad con betún. Sostenga la manga en un ángulo de 45°, presionando ligeramente la duya contra el pastel. Deje salir un listón de betún con un movimiento de vaivén continuo para cubrir la parte superior del pastel, conduciendo el último listón del betún hacia la orilla de la parte superior del pastel.

Para glasear los lados, deje salir el betún a medida que gira lentamente el pastel. Repita el procedimiento hasta que el pastel esté cubierto por completo.

Alise los lados y la parte superior del pastel con una espátula, si aquí que lo explicado anteriormente.

Datos básicos del betún

En esta sección, hemos hecho una lista de descripciones generales de los betunes, sus usos, cualidades y consistencias. Use esta información para determinar cuál es el betún correcto para su pastel. Consulte nuestras recetas de betunes caseros en la página 112, junto con instrucciones para colorear, para así crear el aspecto y sabor que desee.

GUÍA SOBRE CÓMO USAR EL BETÚN

Tipos de betún	Sabor/descripción	Consistencia	Es mejor utilizarlo para...	Coloreado	Almacenaje/frescura	Información especial
Betún de mantequilla (receta de Wilton y casera)	Sabor dulce y mantecoso. Sabe y luce muy bien para la mayoría de las decoraciones.	Suave a firme, dependiendo de la cantidad de miel de maíz o azúcar que se le agregue (el azúcar lo endurece).	Glasear los pasteles en forma pareja. Bordes, escritura, flores, decoraciones.	Acepta todos los colores. La mayoría se oscurece a medida que el betún se endurece. Deje reposar de 2 a 3 horas para que el color se oscurezca. Algunos pueden decolorarse cuando quedan expuestos a luces brillantes.	Puede refrigerarse en recipiente hermético durante 2 semanas. El pastel embetunado puede guardarse a temperatura ambiente de 2 a 3 días.	Las flores se mantienen lo suficientemente blandas para que se puedan cortar con un cuchillo.
Betún de mantequilla blanco nieve (casero)	Sabor dulce, a almendras. Ideal para pasteles de bodas.	Suave a firme, dependiendo de la cantidad de miel de maíz o azúcar que se le agregue (el azúcar lo endurece).	Glasear los pasteles en forma pareja. Bordes, escritura, flores, decoraciones.	Resulta en colores más profundos debido a su base color blanco puro. Crea colores profundos. La mayoría se oscurece a medida que el betún se endurece.	Puede refrigerarse en recipiente hermético durante 2 semanas. El pastel embetunado puede guardarse a temperatura ambiente de 2 a 3 días.	Las flores secadas al aire tienen una apariencia translúcida. Se mantienen lo suficientemente blandas para que se puedan cortar con un cuchillo.
Decorador Wilton listo para usar Blanco (1 lb.)	Sabor dulce a vainilla. Betún práctico, listo para usar. Color blanco puro, ideal para bebé.	De suave a media. No es necesario diluir para esparcir.	Esparcir sobre los pasteles directamente desde el envase. Trazar estrellas, conchas, mensajes y más.	Resulta en colores más profundos debido a su base color blanco puro. Crea colores profundos. La mayoría se oscurece a medida que el betún se endurece.	El betún sobrante puede refrigerarse durante 2 semanas. El pastel embetunado puede guardarse a temperatura ambiente de 2 a 3 días.	Disponible para la compra a través del Anuario Wilton, en www.wilton.com o cualquier otro revendedor de Wilton autorizado.
Decorador Wilton listo para usar Blanco (1 lb.)	Sabor dulce a vainilla. Betún práctico, listo para usar. Color blanco puro, ideal para bebé.	Firme. Puede hacer rosas directamente del envase.	Conchas, estrellas, flores (use desde el envase). Embetunar pasteles, escritura, hojas (diluyale con leche, agua o miel de maíz).	Resulta en colores más profundos debido a su base color blanco puro. Crea colores profundos. La mayoría se oscurece a medida que el betún se endurece.	El betún sobrante puede refrigerarse durante 2 semanas. El pastel embetunado puede guardarse a temperatura ambiente de 2 a 3 días.	Disponible para la compra a través del Anuario Wilton, en www.wilton.com o cualquier otro revendedor de Wilton autorizado.
Decorador Wilton listo para usar de chocolate	Sabor dulce a chocolate. Betún práctico, listo para usar.	Firme. Puede hacer rosas directamente del envase.	Conchas, estrellas, flores (use desde el envase). Embetunar pasteles, escritura, hojas (diluyale con leche, agua o miel de maíz).	Se recomienda cuando es preciso usar betunes negros o marrones. Agregue una pequeña cantidad de colorante para betún negro al chocolate para obtener un betún negro con mejor sabor.	El betún sobrante puede refrigerarse durante 2 semanas. El pastel embetunado puede guardarse a temperatura ambiente de 2 a 3 días.	Disponible para la compra a través del Anuario Wilton, en www.wilton.com o cualquier otro revendedor de Wilton autorizado.
Royal (hecho con merengue en polvo Wilton)	Sabor muy dulce. Se endurece como el caramelo, lo que ayuda a que la decoración sea duradera.	De suave a firme, dependiendo de la cantidad de agua que se le agregue.	Armado de flores, trazado de figuras, armado de flores en alambre. Decorar galletas y casas de jengibre.	Resulta en colores profundos. Algunos colores pueden decolorarse si quedan expuestos a luces brillantes. Requiere más cantidad de colorante que el betún de mantequilla para obtener la misma intensidad.	El betún puede almacenarse en un recipiente hermético, sin grasa, a temperatura ambiente, durante 2 semanas. Las decoraciones que se secan al aire duran varios meses.	Los recipientes hondos y los utensilios deben estar sin grasa. Cubra el betún con un paño húmedo para evitar el endurecimiento.
Fondant extendido (casero y fondant extendido Wilton listo para usar)	Cubre los pasteles logrando una superficie perfectamente lisa y satinada. Fácil y rápido de utilizar. Incorpora los sabores de su preferencia.	Similar a la masa. El fondant se endurece antes de aplicarlo al pastel. Quédá con una consistencia pero suave sobre el pastel.	Todo pastel de textura firme, pastel de yuca (torta o pastel de frutas. Cortar, moldear y modelar decoraciones.	El blanco resulta en colores desde pastel a fuertes. El fondant previamente coloreado de Wilton también está disponible en tonalidades pastel y en Multi-Packs para decoraciones de fondant en una variedad de colores.	El sobrante puede ser almacenado durante 2 meses en un recipiente hermético. No refrigere ni congele. El pastel embetunado puede guardarse a temperatura ambiente de 3 a 4 días.	Antes de aplicar el fondant, el pastel debe ser cubierto livianente con glaseado o/o betún de merengue para mantener la frescura y la humedad.
Mezcla de betún batido (mezcla de Wilton)	Sabor suave y delicado a vainilla. Mantiene su forma como ninguna otra mezcla. **Para betún de chocolate**, agregue 1/3 taza de cocoa en polvo tamizada.	Aterciopelada, perfecta para estrellas, rosas, bordes, garnaltas y escritura.	Embetunar pasteles. La mayoría de las decoraciones. Coberturas en tartas, pudines, tortas y más.	Acepta cualquier color.	Puede refrigerarse en un recipiente hermético. El pastel embetunado puede guardarse a temperatura ambiente de 2 a 3 días.	Fórmula exclusiva de Wilton. Disponible para la compra a través del Anuario Wilton, en www.wilton.com o cualquier otro revendedor de Wilton autorizado.
Betún hervido espumoso (casero)	Sabor similar al de los malvaviscos. 100% libre de grasa.	Muy esponjosa. Se endurece rápidamente.	Embetunar pasteles de manera suave y esponjosa. Bordes, trazado de figuras, escritura y moños.	Acepta hasta los colores más profundos.	Utilice inmediatamente. El pastel embetunado puede mantenerse a temperatura ambiente.	Sirva dentro de las 24 horas.
Crema batida estabilizada (casero)	Dulzura cremosa y delicada.	Liviana, de líquida a media.	Todos los pasteles, especialmente aquellos decorados con frutas. Bordes, trabajo con duyas grandes, escritura.	Acepta sólo colores pasteles.	Utilice inmediatamente. El pastel embetunado debe refrigerarse.	La textura permanece suave sobre el pastel decorado.

CÓMO TEÑIR EL BETÚN

Cómo usar los colorantes

Cuando planee su pastel, piense en el color. La elección del color apropiado para su pastel le ayudará a captar el clima adecuado que busca para la ocasión. Inspírese leyendo en el tema de su celebración. Los colorantes para betún que ahí refrigerán son tema y personalizarán su decoración. Mire a su alrededor, observe objetos de la vida cotidiana, desde un jardín en flor, hasta la ropa que la gente usa. ¿Qué colores le forman la atención? Utilice sus colores favoritos en sus decoraciones. No tema probar algo diferente. Diviértase utilizando colorantes fuertes y brillantes, o diferentes combinaciones de colores. Comience haciendo un pastel monocromático, decorado todo en blanco o de un tono claro. Intente utilizar decoraciones en colores que contrasten con el pastel de fondo blanco. Decore utilizando sólo colores pastelos o sólo colores primarios. ¡El experimentar con color le ayudará a decidir qué colores sirven para que sus diseños de pasteles queden espectaculares!

Cómo mezclar los colores

Comience con el betún blanco y utilice colorantes para betún concentrados (pág. 123) que no afecten la consistencia de su betún (el uso de colorantes para alimentos comunes pueden ablandar su betún y afectar su posibilidad de hacer determinadas decoraciones). El color será diferente betún (un negro o marrón oscuro, comience con betún de chocolate, así su betún no tendrá ese mal sabor que puede quedar al agregar grandes cantidades de colorantes para betún. Si está coloreando una gran cantidad de rojo, utilice rojo sin sabor.

Sumerja un palillo dentro del colorante y después revuelva el betún en forma de remolino. Agregue pequeñas cantidades de colorante cada vez hasta lograr el tono deseado. Utilice siempre un palillo nuevo cada vez que agregue colorante, debe evitar que entre betún dentro del envase de colorante. Mezcle bien el betún con una espátula.

Tenga en cuenta el tipo de betún que está utilizando cuando mezcla color.

Los colorantes para betún intensificarán a oscurecen el betún de mantequilla después de 1 a 2 horas de haberlo mezclado. El betún Royal necesita más cantidad de colorante que el betún de mantequilla para obtener la misma intensidad de color.

Siempre mezcle suficiente cantidad de café colorante para betún para todo su pastel.

Por ejemplo, si usted va a decorar un pastel con flores y bordes rosa, tilla betún suficiente para ambas cosas. Es difícil duplicar en tono exacto de cualquier color; y seguro querrá que los colores de su pastel sean uniformes.

Efecto de pincelado de franjas en mangas

Puede trazar fácilmente decoraciones en dos tonos simplemente agregando un color diferente dentro de la manga antes de introducir su betún ya teñido. De esta manera, puede hacer flores con tonos naturales claros y oscuros, o un trazo de grupo con los colores del arco iris para alegrar la fiesta.

Franjas con pincel

Produce múltiples colores más intensos, ya que se hace con franjas de colorante pincelados dentro de la manga. Aplique una o más franjas de colorante con un pincel para decorar, después llene la manga con betún blanco o de color pastel. A medida que aprime el betún a través de la manga coloreada, las decoraciones saldrán rayadas.

Franjas con espátula

Produce resultados colores de dos tonos y colores pastel para trazar flores y figuras. Se hace con betún teñido de color pastel, colocado en franjas dentro de la manga con la espátula. Después de hacer las franjas, llene la manga con betún blanco, o de otra tonalidad pero del mismo color de las franjas. Quítela para que salgan decoraciones con suaves contrastes.

Franjas con pincel

Franjas con espátula

Tres puntos fundamentales de la decoración de pasteles

Cada decoración que usted realiza es el resultado de tres cosas que funcionan en conjunto: la consistencia de su betún, la posición de la manga, (o sea, la manera en que la sostiene) y la cantidad y tipo de presión que ejerce sobre la manga. Sabrá cuando todo esto le salga bien, ya que los resultados serán perfectos una y otra vez. Esto requerirá práctica. Cuanto más se concentre en perfeccionar estos tres puntos fundamentales, más rápido obtendrá resultados perfectos.

CONSISTENCIA DEL BETÚN

Si la consistencia de su betún no es la correcta, sus decoraciones tampoco lo serán. Unas pocas gotas de líquido pueden marcar una gran diferencia en los resultados a la hora de decorar. Muchos factores pueden afectar la consistencia del betún, tales como la humedad, la temperatura, los ingredientes y el equipo. Intente usar diferentes consistencias de betún cuando decore para así determinar qué funciona mejor en su caso. Como pauta general, si está teniendo problemas al crear las decoraciones que quiere y le parece que su betún está demasiado suave, agregue un poco de azúcar glass; si cree que su betún está muy firme, agregue un poco más de líquido. En las recetas de betún Royal, si agrega más de ½ taza de azúcar glass para endurecer el betún, agregue de 1 a 2 cucharaditas adicionales de merengue en polvo (pág. 130).

El betún firme se utiliza para trazar figuras y mallas y para decoraciones tales como rosas, claveles y flores de chichera con pétalos levantados. Si el betún no está lo suficientemente firme, los pétalos de las flores se caerán. Si el betún se agrieta cuando lo moldea con la manga, probablemente sea porque está demasiado duro. Agregue miel de maíz liviana al betún que se utiliza para el trabajo de mallas y así proporcionarle más elasticidad, para que no se quiebre.

El betún mediano se utiliza para hacer decoraciones tales como estrellas, bordes de canchas y flores con pétalos planos. Si el betún está muy firme o muy suave, no obtendrá la uniformidad que caracteriza a estas decoraciones.

El betún suave se utiliza para decoraciones tales como impresiones y escritura, enredaderas y hojas. Las hojas serán más puntiagudas, las ramas no se quebrarán y la escritura fluirá fácilmente si le agrega de 1 a 2 cucharaditas de miel de maíz a cada taza de betún. El betún suave se utiliza para embutanar y alisar los pasteles. Comience con su receta de betún ya preparada, y agregue pequeñas cantidades del mismo líquido utilizado en la receta (generalmente agua o leche) hasta que se llegue a una consistencia apropiada para extender.

POSICIÓN CORRECTA DE LA MANGA

La forma en que sus decoraciones se curvan, forman puntas y caen no sólo depende de la consistencia del betún sino también de la manera en la que sostiene la manga, y la forma en que la mueve. Las posiciones de la manga se describen tanto en términos de ángulo como de dirección.

Ángulo

El ángulo refiere a la posición de la manga en relación a la superficie de trabajo. Hay dos posiciones básicas para el ángulo, 90° (totalmente vertical) y 45° (la posición media entre vertical y horizontal).

Ángulo de 90°
o totalmente vertical, perpendicular a la superficie

Ángulo de 45°
o a medio camino entre vertical y horizontal

Dirección

El ángulo de la manga con respecto a la superficie de trabajo es sólo la mitad del cuento acerca de la posición de la manga. La otra mitad es la dirección hacia la cual apunta la parte trasera de la manga.

La dirección correcta de la manga es más fácil de aprender si usted piensa en la parte trasera de la manga como si fuera la manecilla horaria de un reloj. Cuando sostiene la manga a 45° con respecto a la superficie, puede recorrer un círculo con el extremo trasero de la manga girando la muñeca y sosteniendo la punta de la duya en el mismo punto. Haga de cuenta que el círculo que forma en el aire es el reloj. Las horas en la esfera del reloj corresponden a la dirección en la que usted apunta el extremo trasero de la manga.

Parte trasera de la manga a las 6:00

Parte trasera de la manga a las 03:00

Las instrucciones para las técnicas en esta guía de decorador van a establecer la dirección correcta para sostener la manga. Cuando la dirección de la manga cambia para los bordes, esto va a estar explicitado entre paréntesis. Por ejemplo, cuando una manga tiene que ser sostenida a las 3:00 para un decorador que sea derecho, deberá ser sostenida a las 9:00 para un decorador zurdo.

Una cosa más: ya que la mayoría de las aberturas de las duyas para decorar tiene la misma forma en todo su contorno, no hay lado correcto o equivocado cuando se está posicionando la manga. Sin embargo, algunas duyas, como la de pétalos, volantes, tejido de canasta y hojas, tienen aberturas de formas irregulares. Para éstas, deberá fijarse en la posición de su duya así como también en la posición de su manga. Si la abertura de la duya debe estar en una posición especial, las instrucciones se lo indicarán.

CONTROL DE LA PRESIÓN

Además de tener la consistencia apropiada del betún y la correcta posición de la manga, necesitará dominar tres tipos de control de presión: fuerte, mediana y ligera. El tamaño y uniformidad de su diseño de betún se ven afectados por la cantidad de presión que aplica sobre la manga y la continuidad de esa presión. En otras palabras, cómo presiona y libera la manga decoradora cuando la agarra. Su objetivo es aprender a aplicar la presión en una forma tan constante que le permita mover la manga de forma sencilla, con un flujo constante, mientras que a través de la duya deja salir la cantidad correcta de betún. La práctica le ayudará a lograr este control.

Presión Fuerte | **Presión Mediana** | **Presión Ligera**

Cómo guardar los pasteles

Tome algunas precauciones finales y guarde su pastel de la mejor manera posible. ¡Después de todo, su tiempo, esfuerzo y creatividad lo han hecho muy especial! Cuídese de los siguientes factores, que pueden afectar la apariencia de su pastel decorado.

La luz solar directa y la luz fluorescente alterarán los colores del betún. Mantenga su pastel guardado en una caja cubierta y fuera del alcance de la luz solar directa y la luz fluorescente.

La humedad puede ablandar las decoraciones de betún Royal y de pasta de goma. Si vive en un clima muy húmedo, prepare su betún Royal utilizando únicamente azúcar glass puro de caña (no utilice azúcar de remolacha ni dextrosa), agregue menos líquido y 1 cucharadita más de merengue en polvo (pág. 132) a la receta.

El calor puede derretir el betún y hacer que las decoraciones se caigan. Mantenga su pastel decorado lo más fresco posible y estabilice su betún de mantequilla agregándole 2 cucharaditas de merengue en polvo a su receta. Proteja su pastel poniéndolo en una caja limpia y con tapa. Evite utilizar papel de aluminio o envoltorio plástico para cubrir un pastel decorado; estos materiales se pueden pegar al betún y aplastar decoraciones delicadas. El betún que cubre su pastel es el que determina cómo debe ser almacenado: en el refrigerador, a temperatura ambiente fresca, o congelado, en caso de almacenarlo por más de 3 días. Si quiere almacenar su pastel embetunado de manera diferente, haga una prueba con un pequeño pastel.

El tipo de betún determina el cuidado que se debe tener. Vea la tabla en la pág. 107 para obtener información sobre cómo almacenar los pasteles.

NOTA: los pasteles con decoraciones de betún Royal que ya se han sacado completamente deben ser almacenados de acuerdo al tipo de betún con que estén cubiertos. Sin embargo, si las decoraciones con betún Royal se van a aplicar a un pastel que va a ser congelado, es recomendable que las decoraciones se enfríen en el pastel después de que éste sea descongelado, para que no transpiren por la condensación ni se ablanden.

Cómo transportar los pasteles

Transportar un pastel de pisos de un lugar a otro no tiene que ser una tarea difícil. Seguir estos simples consejos le garantizará que su pastel llegue con seguridad, ya importe si lo está desplazando por cientos de millas o sólo a una corta distancia.

Asegúrese de que el pastel esté construido sobre una base sólida hecha con tres o más capas de cartón corrugado. Los pisos de la base en un pastel muy pesado deben colocarse sobre una base de cartón de fibra o madera contrachapada de aproximada ½ pulg. de espesor.

Los pasteles sobre pilares deben transportarse desarmados. Las figuras centrales, las velas y adornos deben retirarse de los pasteles que vayan a transportarse.

Para los pasteles apilados, transporte todo el pastel armado. O, para una mayor cantidad de pisos, transporte el pastel desarmado y arme en la fiesta. Asegúrese de llevar con usted el equipo y bateas que necesitará para finalizar la decoración después del arreglo en el destino final.

Para un pastel combinado (con pilares y construcción de pisos), desarme los pisos, manteniendo los pisos apilados como unidades. Al poner el pastel en una caja se facilitará su transporte. De ese modo no sólo protege los pisos contra cualquier daño, sino que mantiene los pisos limpios, sin que los caiga suciedad, polvo ni insectos. Coloque los cajas en una alfombra de goma antideslizante o una alfombrilla antideslizante sobre una superficie nivelada en el vehículo para impedir con ello que se muevan. Mantenga los cajas planas; nunca los coloque sobre un asiento de automóvil inclinado. Los pasteles en cajas pueden transportarse también en la cajuela del automóvil, excepto que el clima sea muy caluroso, porque entonces el aire acondicionado no llegará al área de la cajuela.

En el lugar de destino pida un carrito con ruedas para llevar el pastel al área de la fiesta. De ese modo, lo transportará con mayor seguridad y facilidad que si lo llevara con sus manos. Retire los pasteles de las cajas en la mesa de la fiesta cortando los lados de las cajas y deslizando los pasteles hasta sacarlos. Lleve consigo un kit de reparación (betún adicional, mangas para decorar y duyas preparadas, flores, espátulas, en caso de que sean necesarias para realizar algunas reparación.

Dentro del molde

Separe los pisos si están construidos en base a una columna central o con el método de patas para introducir. Coloque las placas sobre papel aluminio arrugado y en moldes llanos, si no quedan niveladas. Retire los pilares de las placas de los pisos; las placas se mantienen en su sitio.

Dentro de una caja

Coloque los pasteles en cajas limpias y sólidas con tapa, que tengan el tamaño adecuado para el cartón de base de cada pastel. Así impedirá que el pastel se mueva dentro de la caja, con el riesgo de que se aplasten los lados del pastel. Si la caja es demasiado grande, agregue trozos de cinta adhesiva, con el lado adherente hacia afuera, y asiéntelos al fondo interior de la caja. Coloque la base del pastel sobre la cinta. La cinta sostendrá la base en su sitio dentro de la caja. Para las cajas que deben contener decoraciones de mayor altura, agregue la parte superior y los lados y asegúrelos con cinta adhesiva.

Sobre espuma

Si los pisos no pueden ponerse en cajas, pueden transportarse sobre trozos grandes de espuma antideslizante. Coloque la espuma sobre el piso del vehículo, después coloque cuidadosamente los pisos cortados sobre cada pieza de espuma.

Horneado de pasteles y pautas para servir

Las tablas a continuación están basadas en recomendaciones de horneado de la cocina de prueba de Wilton; sus resultados pueden variar dependiendo del funcionamiento del horno o la altitud de donde viva. Para pasteles grandes, siempre verifique si está listo después de haberlo horneado por una hora.

La cantidad de porciones se basa en porciones tamaño fiesta de 1 ½ x 2 pulg. o porciones más pequeñas servidas en las bodas, de aproximadamente 1 x 2 pulg. Los pasteles de 3 a 6 pulg. de altura, horneados en moldes del mismo tamaño, rendirán la misma cantidad de porciones ya que se utiliza el mismo patrón para cortar. Los pasteles más bajos que 3 pulg. rendirán la mitad de las porciones que se indican para ese molde. La cantidad de porciones pretende solamente servir de guía.

Las cantidades de betún son muy generales y pueden variar según la consistencia, el espesor aplicado y las duyas utilizadas. Estas cantidades alcanzarán para los bordes superior e inferior.

PASTELES DE 4 PULG. DE ALTO (USANDO MOLDES DE 2 PULG. DE ALTO)

Los números para los moldes de 2 pulg. están basados en un pastel de 2 capas, de 4 pulg. de alto. (Llene los moldes hasta ½ de altura para los moldes de 2 pulg. y hasta ¾ de altura para los moldes de 3 pulg.)

FORMA DEL MOLDE	TAMAÑO	NÚMERO DE PORCIONES DE FIESTA	NÚMERO DE PORCIONES DE BODA	TAZAS DE MASA PARA 1 CAPA DE 2 PULG.	TEMP. DE HORNEADO	TIEMPO DE HORNEADO EN MINUTOS	TAZAS APROX. DE BETÚN PARA EMBETUNAR Y DECORAR
Redondo	6 pulg.	12	12	2	350°	25-30	3
	8 pulg.	20	24	3	350°	30-35	4
	9 pulg.	24	32	5 ½	350°	30-35	4½
	10 pulg.	30	38	6	350°	35-40	5
	12 pulg.	40	56	7 ½	350°	35-40	6
	14 pulg.	63	78	10	325°	50-55	7½
	16 pulg.	77	100	15	325°	60-65	8
Cuadrado	6 pulg.	12	18	3	350°	25-30	3 ½
	8 pulg.	20	32	4	350°	25-40	4 ½
	10 pulg.	30	50	8	350°	35-40	6
	12 pulg.	48	72	10	350°	40-45	7 ½
	14 pulg.	63	98	13 ½	325°	45-50	9 ½
	16 pulg.	90	128	15 ½	325°	50-55	11
Corazón	6 pulg.	8	14	1 ½	350°	25-30	3 ½
	8 pulg.	18	32	3 ½	350°	30-35	4 ½
	9 pulg.	20	38	4	350°	30-35	5
	10 pulg.	24	38	5	350°	30-35	6 ½
	12 pulg.	34	58	8	325°	45-50	8
	14 pulg.	48	72	10	325°	45-50	10
	15 pulg.	50	74	11	325°	40-45	11
	16 pulg.	64	94	12 ½	325°	40-45	12
Pétalos	6 pulg.	6	8	1 ½	350°	25-30	4
	8 pulg.	14	18	3 ½	350°	35-40	6
	12 pulg.	36	48	7	350°	35-40	9
	15 pulg.	48	64	12	325°	50-55	11
Hexagonal	6 pulg.	10	12	1 ¾	350°	30-35	3
	9 pulg.	28	28	3 ½	350°	35-40	5
	12 pulg.	36	48	8	350°	40-45	6
	15 pulg.	48	78	11	325°	40-45	9
Ovalado	7 ½ x 5 ½ pulg.	9	13	2 ½	350°	25-30	3
	10 ½ x 7 ½ pulg.	20	28	5	350°	25-30	4
	13 ½ x 9 ½ pulg.	30	45	8	350°	35-40	5 ½
	16 ½ x 12 ½ pulg.	44	70	11	325°	40-45	7 ½
Plancha	7 x 11 pulg.	28	30	5 ½	350°	30-35	5
	9 x 13 pulg.	45	50	7	350°	35-40	6
	11 x 15 pulg.	60	74	11	325°	35-40	8
	12 x 18 pulg.	72	98	14	325°	45-50	10

PASTELES DE 3 PULG. DE ALTO (USANDO MOLDES DE 3 PULG. DE ALTO)

Los números para los moldes de 3 pulg. están basados en un pastel de 3 capas que está cortado y rellenado hasta alcanzar una altura de 9 pulg. (llene los moldes hasta la mitad).

FORMA DEL MOLDE	TAMAÑO	NÚMERO DE PORCIONES DE FIESTA	NÚMERO DE PORCIONES DE BODA	TAZAS DE MASA PARA 1 CAPA DE 2 PULG.	TEMP. DE HORNEADO	TIEMPO DE HORNEADO EN MINUTOS	TAZAS APROX. DE BETÚN PARA EMBETUNAR Y DECORAR
Redondo	6 pulg.	12	12	3	350°	35-40	3
	8 pulg.	20	24	5	350°	55-60	4
	10 pulg.	28	38	8	325°	65-75	5
	12 pulg.	48	56	10 ½	325°	65-75	6
	14 pulg.	63	78	15	325°	75-85	8
	16 pulg.	77	100	18	325°	75-85	9
	½ de 18 pulg., capa de 2 pulg.	110*	146*	9**	325°	60-65	10 ½
	½ de 18 pulg., capa de 3 pulg.	170*	146*	12**	325°	60-65	10 ½
Plancha	9 x 13 pulg.	45	65	11 ½	325°	70-75	5
	11 x 15 pulg.	60	90	16	325°	80-85	6 ½
	12 x 18 pulg.	72	108	20	325°	85-90	8
Cuadrado	8 pulg.	30	32	6 ½	350°	60-65	4 ½
	10 pulg.	30	50	9	325°	65-75	6
	12 pulg.	48	72	14	325°	65-75	7 ½
	14 pulg.	63	98	19	325°	65-75	9 ½
Contorno	7 pulg.	6	11	3 ½	350°	45-50	2
	9 pulg.	11	17	5 ½	350°	45-50	2 ½
	11 pulg.	18	24	8	325°	60-65	3
	13 pulg.	22	29	13	325°	75-80	4
	15 pulg.	32	48	16	325°	75-80	5

Para moldes de 10 pulg. y más grandes, recomendamos usar un tubo de cocción para asegurar el horneado pareja. Use dos tubos para moldes de 18 pulg.

**Dos semi circulos. **Para cada molde redondo.*

Por más información sobre los moldes, visite www.wilton.com

Pautas generales para cortar pasteles

Los diagramas a continuación le proporcionarán un plan general para cortar las formas de pasteles más populares. Esto le ayudará a servir porciones atractivas y uniformes y a la vez alcanzar el número de porciones que desea. Los diagramas muestran sólo un tamaño en cada forma; usará la misma técnica general para cortar cada tamaño de pastel de esa forma.

PASTELES DE BODA - porciones de 1 x 2 pulg.

El diagrama le enseña cómo cortar los pisos de los pasteles de boda con formas populares en porciones de aproximadamente 1 x 2 pulg. y dos capas de alto (4 pulg.). Para pasteles más bajos que 3 pulg. necesitará cortar porciones más anchas para servir una porción adecuada; aunque se desee una porción más grande, el orden para cortar es el mismo. Antes de cortar el pastel, retire el piso superior, que se reserva generalmente para el primer aniversario, por lo que no se incluye en nuestras porciones para servir para los pasteles de boda en este libro. Comience a cortar el segundo piso seguido por el tercero, cuarto, etc.

12 pulg.

Pisos cuadrados:

corte el pastel atravesándolo, a 2 pulg. del borde exterior, de arriba hacia abajo. Rebane y sirva porciones de 1 pulg. de pastel. Ahora muévase otras 2 pulg. y repita el proceso hasta que todo el piso esté cortado.

12 pulg.

Pisos redondos:

muévase 2 pulg. desde el borde exterior del piso y corte un círculo. Rebane y sirva porciones de 1 pulg. de alrededor del círculo. Ahora muévase otras 2 pulg. y corte otro círculo. Repita el proceso hasta que todo el piso esté cortado. El corte de cada piso y el piso pequeño piso superior pueden cortarse en cuartos, sextos o más, dependiendo del tamaño.

12 pulg.

Pisos de corazón:

divida los pisos verticalmente en 2 tiras de 2 pulg. de ancho. Entre las tiras, rebane y sirva porciones de 1 pulg. de pastel.

15 pulg.

Pisos de pétalos:

corte de manera similar a los pasteles redondos como muestra el diagrama.

13 ½ x 9 ½ pulg.

Pisos ovalados:

corte el pastel atravesándolo, a 2 pulg. del borde exterior. Rebane y sirva porciones de 1 pulg. de pastel. Ahora muévase otras 2 pulg., repita el proceso hasta que todo el piso esté cortado.

12 pulg.

Pisos hexagonales:

corte el pastel atravesándolo, a 2 pulg. del borde exterior. Rebane y sirva porciones de 1 pulg. de pastel. Ahora muévase otras 2 pulg., repita el proceso hasta que todo el piso esté cortado.

PASTELES DE FIESTA - porciones de 1 ½ x 2 pulg.

Siga los diagramas mostrados anteriormente para cortar pasteles de fiesta (de 3 a 6 pulg. de altura), pero ajuste las medidas para las porciones grandes de fiesta. Para pasteles más bajos que 3 pulg. será necesario cortar porciones más anchas para servir una porción adecuada; incluso si se desea una porción de pastel más grande, el orden para cortar sigue siendo el mismo.

Redondos:

para cortar pasteles redondos, corte un círculo a 2 pulg. del borde exterior del piso, y después corte porciones de aproximadamente 1 ½ pulg. dentro de ese círculo. Ahora muévase otras 2 pulg. y corte otro círculo; corte porciones de aproximadamente 1 ½ pulg. Continúe hasta que el pastel esté completamente cortado. Nota: los pasteles de 6 pulg. de diámetro deben cortarse en rajadas, sin un círculo central. Corte pasteles con pétalos y hexagonales de manera similar a los pasteles redondos.

Cuadrados:

para cortar pasteles cuadrados, corte de arriba hacia abajo a 2 pulg. del borde exterior, luego corte porciones de aproximadamente 1 ½ pulg. Ahora muévase otras 2 pulg. y corte hasta que todo el pastel esté cortado.

Planchas:

corte pasteles en forma de plancha de manera similar a los pasteles cuadrados.

Construcción de pasteles de pisos

Hay varios métodos para construir pasteles de pisos. Aquí hay algunos de los que se ven en este libro. Visite **www.wedding.wilton.com** *para ver más métodos de construcción.*

CÓMO PREPARAR EL PASTEL PARA EL ARMADO

Coloque el piso inferior en una bandeja de base firme, hecha con 3 o más capas de cartón corrugado. Para pasteles pesados, utilice una base de fibra de madera o de enchapado. La base puede forrarse con envoltorio de papel de aluminio Fanci Foil y decorarse con Tuk 'N Ruffle o puede utilizar los tableros Ruffle Boards® (pág. 169). Cada piso de su pastel debe estar en un círculo o base para pasteles cortado a medida. Dé unas pinceladas con betún en las bases para asegurar el pastel. Rellene y embetune las capas antes del armado.

Cómo agregar palitos al pastel de pisos

Utilice el piso superior para tener una referencia de tamaño cuando determine dónde colocar los palitos. Todos los palitos deben colocarse dentro del área que vaya a marcar (vea los pasos a continuación) para así lograr el soporte adecuado.

1. Centre una base para pasteles del mismo tamaño que el piso de arriba en el piso de base y presione suavemente para que quede la marca impresa. Retire. Utilice este delineado para guiar la inserción de los palitos.

2. Introduzca un palito en el pastel hasta tocar la base del pastel. Haga una hendidura en el palito con el cuchillo para marcar la altura exacta. Saque el palito.

3. Corte el número sugerido de palitos (vea la nota a continuación) de exactamente el mismo largo, usando la marca del primer palito como guía.

4. Introduzca los palitos en el piso, espaciándolos en forma pareja cada 7½ pulgadas hasta el centro desde la marca delineada. Presione hacia abajo hasta que cada uno toque la base de pastel. Repita este procedimiento para cada piso del pastel, apilado o sobre pilares.

NOTA: cuanto más pisos sean y cuanto más grandes sean en tamaño, más palitos se necesitarán. Si el piso superior mide 10 pulg. o menos, utilice seis palitos de madera de ¼ pulg. Utilice 8 palitos de madera para pasteles de 10 y 12 pulg., en estos pisos más grandes, utilice palitos de plástico de ½ pulg. en el piso de base. Cuando utilice palitos blancos de plástico que sean más anchos y proporcionan más soporte, el número de palitos que se necesita puede ser menor.

Construcción apilada

El apilado es el método más arquitectónico de construcción de pasteles de pisos. Los pisos se colocan directamente uno encima del otro y no se utilizan pilares. Los pasteles se sujetan y estabilizan con palitos y con bases para pasteles.

1. Introduzca palitos a todos los pisos menos al superior.

2. Coloque el piso del medio encima del piso de base, centrándolo exactamente.*

3. Repita el procedimiento para el piso superior.

4. Para estabilizar más los pisos, sepa punta a un extremo del palito e introdúzcalo a través de todos los pisos y bases de pastel hasta llegar a la base del piso inferior. Para decorar, comience desde arriba y siga trabajando hacia abajo.

***CONSEJO:** si coloca coco rallado fino o azúcar glass debajo de los círculos o bases de plástico para pasteles, evitará que se pegue el betún en el pastel.

Construcción con 2 bases y pilares

Este espectacular método consta de 2, 3 o más pasteles apilados conjuntamente. Utilice bases separadoras y pilares.

1. Coloque los pisos del pastel en las bases separadoras con 2 pulg. más de diámetro que los pasteles.

2. Introduzca palitos en los pasteles y coloque las bases separadoras en los pisos con las patas hacia arriba hacia conecte con pilares sólo las bases separadoras del mismo tamaño.

3. Coloque los pilares sobre las patas en las bases separadoras.

4. Con cuidado apoye las bases para pasteles en los pilares. Continúe agregando los pisos de esta manera.**

**Arma los pasteles cuando llegue a la recepción o a la fiesta.

Construcción con pilares para introducir

De armado simple: ¡no se necesitan palitos! Utilice cualquier tipo de pilares para introducir y bases Wilton (pág. 160).

1. Marque el piso para colocar los pilares para introducir. Utilice la base separadora que corresponda al piso de arriba, presionando suavemente en el piso inferior, con las patas hacia abajo, asegurándose de que está centrado. Levante la base. Las patas dejarán marcas en el betún para así indicar la posición de los pilares en el momento de armar los pisos. Repita este proceso para cada piso, trabajando desde el piso más grande al más pequeño. El piso superior queda sin marcar.

2. Coloque cada piso en su base separadora, asegurándolo con betún.

3. Posicione los pilares para introducir en las marcas, o inserte dentro de los pisos. Presione hacia abajo hasta que los pilares toquen la base para pasteles.

4. Para armar, comience con el piso que le sigue el piso de base. Coloque las patas de la base separadora en las aberturas de los pilares. Continúe agregando pisos de la misma manera hasta que el pastel esté completamente armado.***

2. El piso de base del pastel se apoyará en una base de 14, 16 ó 18 pulg. De bandeja de 10 pulg. tiene patas. No use una base inferior de menos de 02 pulg.). Para agregar patas a la base inferior, dele vuelta, con pegamento con resistencia industrial, duradero para plásticos, sujete las seis patas, colocándolas sobre cada uno de los puntos de apoyo de la base.

3. Prepare y embetune los pisos, y colóquelos sobre las bases de pastel preparadas. Haga las orificios centrales para las columnas en todos los pisos excepto en el piso superior. Marque la parte superior de los pasteles con el patrón de papel encerado correspondiente. Corte el agujero presionando el tubo Cake Corer (pág. 164) a través del piso, derecho y hasta el fondo. Sostenga mientras el Cake Corer, retírelo y presione hacia abajo la parte de arriba, para expulsar el centro de pastel.

4. Atornille una columna en la bandeja de base preparada y en el perno inferior de la columna desde abajo de la base. Deslice el piso del siguiente tamaño sobre su base encima de la columna.

5. En la recepción, agregue una segunda columna y coloque el piso del siguiente tamaño sobre su base, deslizándolo encima de la columna. Por último, agregue únicamente la base superior, asegurando el perno de la columna superior. Coloque el piso superior en la base y decore el borde inferior del mismo.**

Construcción con columna central

1. Use bases del mismo tamaño de los pisos, o si los pisos tienen forma, corte bases para que se adapten a esas formas. Haga un patrón de papel encerado para cada piso, excepto para el piso superior, para así encontrar el centro exacto para las columnas. Doble el patrón en cuatro partes. Recorte la punta para hacer un agujero en el centro. Pruebe el tamaño del agujero deslizando una columna a través del mismo, y ajuste el tamaño si fuera necesario. Trace el patrón del agujero sobre la base de pastel preparada y corte. Corte también un agujero en la base del piso superior para dejar lugar para la tuerca ciega de la cabeza de la columna. Guarde los patrones para marcar las partes superiores del pastel más adelante.

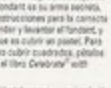
Cómo usar fondant extendido

La consistencia del fondant, muy parecida a la de la masa, hace que sea el medio perfecto para crear olanes y trenzas, acentos elegantemente moldeados, bordes distintivos, adornos divertidos y bellas flores. Los decoradores están de acuerdo en que el fondant es un betún con el que se puede trabajar muy fácilmente. Es incluso más fácil con el fondant extendido listo para usar de Wilton (pág. 126), ¡así mezclar ni estusiar!

CÓMO CUBRIR EL PASTEL

¿Cómo logra que un pastel quede con fondant quede perfectamente liso, sin arrugas ni burbujas de aire? La flexibilidad del fondant es su arma secreta. Tan sólo siga nuestras instrucciones para la correcta manera de amasar, extender y levantar el fondant, y se dará cuenta lo fácil que es cubrir un pastel. Para instrucciones sobre cómo cubrir cuadrados, pétalos y otras formas, consulte el libro *Celebrate® with Fondant* pág. 125.

1. Prepare el pastel cubriéndolo apenas con betún de mantequilla.



2. Antes de extender el fondant, amase con las manos hasta que tenga consistencia maleable. Si el fondant está pegajoso, incorpore un poco de azúcar glass. Espolvoree ligeramente la superficie de trabajo y la alfombrilla para extender y cortar con azúcar glass para evitar que se pegue. Extra el fondant del tamaño de su pastel (vea "cantidades de fondant" a la derecha). Para evitar que el fondant se pegue, levante y mueva a medida que extiende. Agregue más azúcar glass si es necesario.

3. Con cuidado levante el fondant sobre el rodillo y posicione sobre el pastel.

4. Moldee el fondant en los lados del pastel con el alisador de fondant. Le recomendamos usar el alisador ya que la presión de sus manos puede dejar marcas en el fondant.

Use el borde recto del alisador para marcar el fondant en la base del pastel. Recorte el exceso de fondant usando una espátula o un cuchillo afilado.

5. Alise y dé forma al fondant en el pastel utilizando el alisador de fondant. Comenzando en el centro de la parte superior del pastel, mueva el alisador hacia los extremos y después hacia abajo para alisar y dale forma al fondant sobre el pastel y quitar los burbujas de aire. Si hagara a aparecer una burbuja de aire, introduzca un alfiler en ángulo, deje salir el aire y alise nuevamente el área.

6. Su pastel ya está listo para decorar.

CÓMO CUBRIR PASTELES GRANDES

En la mayoría de los casos cuanto más pequeño sea el pastel, más fácil será cubrirlo con el fondant extendido. Sin embargo, hay una manera fácil de posicionar y alisar el fondant en los pasteles que miden 12 pulg. de diámetro o más. Siga los pasos antes mencionados para lacar el fondant al pastel sin que se rompa.

1. Cubra el pastel ligeramente con el betún de mantequilla. Extra el fondant del tamaño de su pastel.

2. Deslice un círculo grande previamente espolvoreado con azúcar glass por debajo del fondant extendido. Levante el círculo y el fondant y posiciona sobre el pastel. Sacuda suavemente el círculo para que el fondant se deslice y quede posicionado sobre el pastel. Alise y recorte como se describe a la izquierda.

CANTIDADES DE FONDANT

Use esta tabla para determinar cuánto fondant extendido listo para usar debe comprar. El fondant Wilton está disponible en paquetes de 24 oz. (1 lb. 8 oz.) o de 80 oz. (5 lb.). Las cantidades que se describen no incluyen decoraciones.

Forma del pastel	Tamaño del pastel	Fondant
Redondo	6 pulg.	18 oz.
4 pulg. de altura	8 pulg.	24 oz.
	10 pulg.	36 oz.
	12 pulg.	48 oz.
	14 pulg.	72 oz.
	16 pulg.	108 oz.
Redondo	6 pulg.	14 oz.
2 pulg. de altura	8 pulg.	18 oz.
	10 pulg.	24 oz.
	12 pulg.	36 oz.
	14 pulg.	48 oz.
	16 pulg.	72 oz.
Ovalado	7½ x 5½ pulg.	24 oz.
4 pulg. de altura	10½ x 7½ pulg.	36 oz.
	13 x 9½ pulg.	48 oz.
	16½ x 12½ pulg.	72 oz.
Corazón	6 pulg.	18 oz.
4 pulg. de altura	8 pulg.	26 oz.
	9 pulg.	32 oz.
	10 pulg.	36 oz.
	12 pulg.	48 oz.
	14 pulg.	72 oz.
	16 pulg.	96 oz.
Pétalos	6 pulg.	18 oz.
4 pulg. de altura	9 pulg.	30 oz.
	12 pulg.	48 oz.
	15 pulg.	72 oz.
Cuadrado	6 pulg.	24 oz.
4 pulg. de altura	8 pulg.	36 oz.
	10 pulg.	48 oz.
	12 pulg.	72 oz.
	14 pulg.	96 oz.
	16 pulg.	129 oz.
Hexagonal	6 pulg.	18 oz.
4 pulg. de altura	9 pulg.	36 oz.
	12 pulg.	48 oz.
	15 pulg.	84 oz.

CÓMO DAR COLOR Y SABOR AL FONDANT EXTENDIDO

El fondant extendido listo para usar de Wilton está disponible ahora en una variedad de sus colores favoritos. También puede tella fácilmente nuestro fondant blanco o la receta de fondant extendido (a la derecha) usando los colorantes para betún Wilton (pág. 133). Usando un palillo, añada colorante para betún, un poco a la vez, y amase para combinarlo con el fondant hasta que el color quede distribuido en forma pareja. El fondant extendido listo para usar de Wilton tiene un sabor suave que puede mejorarse usando el saborizante de mantequilla, el extracto de vainilla transparente o el extracto de almendras de Wilton (pág. 132). Amase el sabor en el betún hasta que quede bien distribuido.

RECETAS DE FONDANT EXTENDIDO Y PASTA DE GOMA

El fondant extendido se utiliza para cubrir pasteles de textura firme, pasteles de 1 libra o pasteles de fruta, los cuales son tradicionalmente cubiertos primero con una capa de pasta de almendras (mazapán) para sellar el sabor y la humedad del pastel. Puede utilizarse también una fina capa de betún de mantequilla o glaseado albaricoque. Los pasteles cubiertos con fondant extendido pueden ser decorados con betún Royal o betún de mantequilla. Wilton también tiene un práctico fondant extendido listo para usar (pág. 126) de varios colores, de fácil manejo, que no necesita ser mezclado.

Fondant extendido

1 cucharada + 2 cucharaditas de gelatina sin sabor
¼ taza de agua fría
½ taza de glucosa Wilton (pág. 138)
2 cucharadas de manteca vegetal sólida
1 cucharada de glicerina Wilton (pág. 138)
8 tazas de azúcar glass tamizada (aprox. 2 lbs.)
Colorante para betún y saborizante, según desee

Combine la gelatina y el agua fría; deje reposar hasta que quede espesa. Coloque la mezcla de gelatina en un recipiente a baño de María y caliente hasta que se disuelva. Agregue la glucosa, mezcle bien. Agregue la manteca vegetal y justo antes de que la mezcla esté completamente derretida, retire del fuego. Agregue la glicerina, el saborizante y el colorante. Enfríe hasta que esté tibio. A continuación, coloque 4 tazas de azúcar glass en un recipiente hondo y haga un hueco. Vierta la mezcla de gelatina tibia dentro del hueco y revuelva con cuchara de madera, agregando azúcar y añadiendo más en pequeñas cantidades hasta que ya no esté pegajosa. Incorpore el azúcar restante, amasando a mano. Amase hasta que el fondant esté suave, maleable y no se pegue en sus manos. Si el fondant está muy blando, agregue más azúcar; si está muy duro, agregue agua (una gota a la vez).

Use el fondant inmediatamente o guarde en un recipiente hermético en lugar fresco y seco. No refrigere ni congele. Cuando esté listo para usar, amase nuevamente hasta que quede blando. Esta receta rinde 36 oz., suficiente para cubrir un pastel de 10 x 4 pulg. de altura.

Fondant extendido extra firme

Utilice esta receta para un fondant con más cuerpo y más flexibilidad, ideal para hacer pliegues, guirnaldas, decoraciones tejidas y elaboradas.

1 a 2 cucharaditas de Gum-Tex™ (pág. 138)
24 oz. de fondant extendido listo para usar de Wilton (pág. 126)

Agregue la Gum-Tex™ al fondant y amase hasta que quede suave. Guarde en un recipiente hermético o envuelva en forma hermética con envoltorio plástico.

Glaseado albaricoque

Ideal para sellar el pastel para el fondant o para cubrir las migas del pastel antes de envolverlo.

1 taza de conserva de albaricoque

Caliente la conserva hasta que hierva y cuela. Presione sobre el pastel mientras todavía está caliente. Deje secar.

El betún se endurecerá en unos 15 minutos o menos. Rinde como para cubrir un pastel de 10 x 4 pulg.

Pasta de goma

La textura excelente hace que la pasta de goma se pueda extender más que el fondant para obtener detalles más finos. La pasta de goma se endurece y está hecha sólo para decorar; remueva del pastel antes de servir.

1 cucharada colmada de glucosa (pág. 138)
4 cucharaditas de agua tibia
1 cucharada de Gum-Tex™ (pág.138)
1 taza de azúcar glass tamizada (alrededor de ¼ lb.)

1 taza de azúcar glass tamizada (alrededor de ¼ lb., puede hasta que sea necesario)

En un recipiente hondo grande, mezcle Gum-Tex™ en ¼ lb. de azúcar glass. Haga un hueco en el centro y deje a un lado. Mezcle agua y glucosa en una taza medidora de vidrio y mezcle; caliente en horno de microondas a potencia alta durante 30 segundos hasta que la mezcla esté transparente. Vierta dentro del hueco de 3 tazas de azúcar glass y mezcle hasta combinar bien (la mezcla quedará muy pesada). Coloque la mezcla dentro de una bolsa plástica y selle bien; deje reposar la mezcla a temperatura ambiente durante 8 horas o de un día para el otro. Incorpore el resto del azúcar glass en la pasta de goma cuando esté lista para utilizarla. Mientras trabaja con ella, la pasta de goma se manchará y ensuciará.

Adhesivo para fondant diluido

Use esta mezcla cuando sujete fondant seco a otras decoraciones de fondant o para sujetar piezas de fondant recién cortadas a piezas de pastel o a alrededor de fondant.

1 oz. de fondant extendido listo para usar (7½ pulg.)
¼ cucharadita de agua

Agregue agua al fondant y amase hasta que se torne suave y pegajoso. Para sujetar una decoración de fondant, coloque la mezcla en una manga para decorar con una boquilla redonda pequeña, o pincele en la parte trasera de la decoración. Puede hacer el doble de la receta.

Adhesivo para pasta de goma

1 cucharada de merengue en polvo Wilton
1 cucharada de agua

Este "pegamento" fácil de hacer unirá sus flores de pasta de goma y otras decoraciones. Mezcle juntos merengue en polvo y agua; añada más agua si la mezcla queda demasiado espesa. Pincele las decoraciones.

Fondant de chocolate

1 pqg. de 14 oz. de Candy Melts™ cocoa oscura
½ taza de miel de maíz Karo®
24 oz. de fondant extendido listo para usar blanco
Colorante para betún marrón o negro (opcional)

Derrita los Candy Melts® siguiendo las instrucciones del paquete. Agregue miel de maíz y revuelva hasta mezclar. Vierta la mezcla sobre papel encerado; deje reposar a temperatura ambiente para que se endurezcan durante varias horas. Envuelva bien y guarde a temperatura ambiente hasta que esté listo para continuar con la receta.

Agregue pequeñas porciones de mezcla de caramelo y amase hasta que esté suave y maleable. Amase la mezcla alternada al fondant hasta que esté suave y de un color parejo. Si se desea un color más oscuro, agregue amasando más colorante para betún.

Betún de fondant de vertido rápido

4 tazas de azúcar glass tamizada (aprox. 1 ½ lbs.)
⅓ taza de agua
2 cucharaditas de miel de maíz Karo®
1 cucharadita de extracto de almendra (pág. 132)
Colorantes para betún Wilton (pág. 133)

Los pasteles deberán ser cubiertos con glaseado albaricoque (vea la receta antes mencionada) o una fina capa de betún de mantequilla. Deje reposar durante 15 minutos antes de cubrir con fondant.

Coloque el azúcar en una cacerola. Combine agua con miel de maíz. Agregue al azúcar y revuelva hasta que esté bien mezclado. Caliente a fuego lento. No permita que la temperatura del fondant exceda los 100°F. Retire del fuego, agregue el saborizante y el colorante para betún. Para cubrir, coloque el pastel y galletas sobre una rejilla para enfriar; encima de una bandeja para que gotee. Vierta el fondant en el centro y esparza hacia los bordes. Tenga los lugares ya cubrir con una espátula. Deje reposar. El fondant adicional puede ser recalentado. Rinde 2 ½ tazas.

*Revestimiento de cerámica de marca

Recetas

Los pasteles, galletas y demás postres de este Anuario se elaboraron usando recetas favoritas de eficacia comprobada en nuestra cocina. ¡Siga las instrucciones para los postres decorados que tienen un aspecto y un sabor insuperables!

RECETAS DE BETÚN

Betún de mantequilla

1½ taza de manteca vegetal sólida
1½ taza de mantequilla o margarina [1]
1 cdita de extracto de vainilla transparente (pág. 133)
4 tazas de azúcar glass (tamizada (aprox. 1 lb.))
2 cucharadas de leche [2]

Bata la mantequilla y la manteca vegetal con batidora eléctrica. Agregue la vainilla. Agregue gradualmente el azúcar, 1 taza a la vez, batiendo bien a velocidad media. Raspe varias veces los lados y el fondo del recipiente. Cuando se haya agregado todo el azúcar, el betún se verá seco. Agregue leche y bata a velocidad media hasta que este ligero y esponjoso. Mantenga el recipiente cubierto con un paño húmedo hasta que vaya a utilizarlo. Para obtener mejores resultados, mantenga el betún en un recipiente en el refrigerador mientras no se utiliza. Refrigerado en un recipiente hermético, este betún se puede almacenar durante 2 semanas. Vuelva a batir antes de utilizar. Rinde 3 tazas.

1 Sustituya toda la manteca vegetal y la mantequilla de saborizante de mantequilla enclave Wilton (pág. 132) para obtener un betún de color blanco puro y de consistencia más firme.

2 Agregue 2 cucharaditas de miel de maíz livianas, agua o leche por receta para diluir el betún que se usará para embetunar el pastel.

Betún de mantequilla de chocolate

Agregue 1½ taza de cacao (o tres cuadrados de chocolate sin endulzar de 1 oz., derretidos) y 1 a 2 cucharadas adicionales de leche a la receta de betún de mantequilla. Mezclarlos hasta combinarlos bien. Para lograr un sabor exceptional, use de ¾ a 1¼ cucharadita de saborizante para caramelo Wilton (pág. 219) en vez de extracto de vainilla.

Betún de chocolate y menta: sustituya la leche en la receta por café fuerte recién preparado.

Betún de chocolate más oscuro: agregue 4 cucharadas más de chocolate sin endulzar (o 1¼ taza de cocoa en polvo) juntamente con la cucharada más de leche al betún de mantequilla de chocolate.

Betún de mantequilla blanco nieve

½ taza de agua
4 cditas. de merengue en polvo (pág. 132)
12 tazas de azúcar glass (cernido (aprox. 3 lbs.))
1½ taza de manteca vegetal sólida
1 cdita. de sal
¾ cdita. de extracto de almendra sin color (pág. 133)
¾ cdita. de extracto de vainilla transparente (pág. 133)
½ cdita. de extracto de almendra sin color (pág. 133)

Combine el agua con el merengue en polvo; bata a velocidad alta hasta que se formen picos. Agregue 4 tazas de azúcar, 1 taza a la vez, batiendo a velocidad baja después de cada adición. Agregue la manteca vegetal alternando con el resto del azúcar. Agregue la sal y los saborizantes; bata a velocidad baja hasta obtener una mezcla suave. Rinde 7 tazas.

Nota: puede hacer el doble o la mitad de la receta. Si hace la mitad, rinde 3½ tazas.

Betún Royal

3 cucharadas de merengue en polvo (pág. 132)
4 tazas de azúcar glass (tamizada (aprox. 1 lb.))
6 cucharadas de agua [3]

Bata todos los ingredientes a velocidad baja de 7 a 10 minutos (para batidora manual bata de 10 a 12 minutos) hasta que el betún forme picos. Rinde 3 tazas.

[2] Cuando utilice una batidora grande, de encimera, o para obtener un betún más firme, use 1 cucharada menos de agua.

Betún de crema batida estabilizada

1 taza de crema batida dorsa
2 cucharadas de azúcar glass
2 cucharadas de gel para decorar (pág.130)
½ cdita. de extracto de vainilla transparente (pág. 133)

Combine la crema batida con el azúcar en un recipiente. Bata hasta que quede con una consistencia de picos suaves. Agregue el gel para decorar y la vainilla, después siga batiendo hasta que se formen picos firmes. No bata excesivamente. Rinde de 1 ½ a 2 tazas.

Como alternativa, puede utilizar sobrantes batido no lácteo congelado y mezcla de cobertura envasada. Descongele la cobertura batida en el refrigerador antes de agregarle color o de utilizarla para decorar. Utilice la mezcla de cobertura inmediatamente después de prepararla. No permita que ninguno de los 2 batidos queden a temperatura ambiente, ya que se tornan muy blandos para utilizarlos en decoraciones. Guarde el pastel decorado en el refrigerador hasta que este listo para servir.

Betún para decoración caliente listo para usar de Wilton (pág. 132)

Abra el recipiente del betún, retire el papel de aluminio. Caliente en el horno de microondas por 1 minuto al 50% de potencia, revuelva. Continúe calentando en el horno de microondas en intervalos de 30 segundos hasta que esté listo para verter. Si no dispone de horno de microondas, puede calentar el envase con el betún sobre una hornilla colentadora o a baño de María.

Crema batida clásica para el Dessert Whipper Pro™ (pág. 142)

2 tazas de crema batida dorsa
1 cucharada de azúcar glass

Llene el Dessert Whipper Pro™ con crema batida dorsa hasta tres ¼ partes del cilindro. Use de acuerdo a las instrucciones. Rinde unas 8 tazas.

Betún hervido esponjoso

MERENGUE:
3 cucharadas de merengue en polvo (pág.132)
½ taza de agua fría

JARABE:
2 tazas de azúcar granulada
¾ taza de miel de maíz
½ taza de agua

Bata el merengue en polvo y el agua fría hasta que esté firme, alrededor de 4 minutos. En una taza mediana grande apta para hornos de microondas, mezcle el azúcar, la miel de maíz y el agua. En el horno de microondas, hierva la mezcla de miel y agua (aproximadamente 5 minutos). Deje enfriar un poco. Lentamente agregue el jarabe a la mezcla de merengue mientras bate a velocidad baja. Bata a velocidad ALTA por 4 minutos hasta que esté firme y brillante. Rinde 6 tazas.

Para hacer en la estufa: mezcle el azúcar, la miel de maíz y el agua en una cacerola de 2 cuartos. Hierva, enfríe un poco e siga las instrucciones mencionadas anteriormente.

Glaseado de azúcar glass

1¼ taza de azúcar glass
3 cucharaditas de leche
½ cdita. de extracto de vainilla transparente (pág. 133)

Agregue la leche al azúcar. Agregue la vainilla. Bata sobre pasteles de pastry, galletitas y galletas. Puede espesarse con azúcar glass o diluirse con leche u otros líquidos con sabor. Rinde ¾ taza.

Receta del betún de flujo de colores (concentrada para delinear)

½ taza + 1 cucharadita de agua
4 tazas de azúcar glass (tamizada (aprox. 1 lb.))
2 cucharadas de mezcla de flujo de colores (pág. 133)

Con batidora eléctrica y utensilios anti-grasa, mezcle todos los ingredientes a velocidad baja por 5 minutos. Si está usando una batidora de mano, hágalo a velocidad alta. El betún de flujo de colores endurece rápidamente, así que mantenga el recipiente sobre un un paño húmedo mientras lo usa. Agregue el colorante para betún que desee. Rinde aprox. 2 tazas de betún de flujo de colores.

FLUJO DE COLORES DILUIDO

Para poder rellenar un área delineada, la receta antes mencionada debe ser diluida con 1½ cucharadita de agua por cada ¼ taza de betún (sólo unas pocas gotas a la vez a medida que haga la consistencia deseada). Utilice una cuchara o espátula anti-grasa para mezclar lentamente. El flujo de colores está listo para rellenar las áreas delineadas cuando se echa una pequeña cantidad a la mezcla y desaparece a la cuenta de dos.

Nota: los diseños con flujo de colores demoran mucho en secar, así que planifique su pieza con una semana de anticipación.

Betún vertido para galletas

Este betún queda firme y brillante al secarse. Excelente para usar como betún o para delinear y rellenar con flujo de colores.

1 taza de azúcar glass tamizada
2 cdtas. de leche
2 cdtas de miel de maíz líviana

Coloque el azúcar y la leche en un recipiente hondo. Revuelva hasta que se haya mezclado por completo. Agregue la miel de maíz y mezcle bien. Para refinar espesitos, utilice botón diluido (agregue pequeñas cantidades de jarabe de maíz hasta lograr que se fragüe a la consistencia deseada).

RECETAS DE GALLETAS

Galletas amasadas

1 taza de mantequilla sin sal, ablandada
1½ taza de azúcar granulada
1 huevo
1½ cdta. de extracto de vainilla transparente (pág. 133)
½ cdta. de extracto de almendra sin color (pág. 133)
2 ¾ taza de harina de uso universal
2 cdtas. de polvo para hornear
1 cdta. de sal

Precalentar el horno a 400°F. En un recipiente hondo para mezclar, haga una crema con el azúcar y la mantequilla hasta obtener una consistencia ligera y esponjosa. Agregue batiendo el huevo y los extractos. Mezcle la harina, el polvo para hornear y la sal; agregue a la mezcla de mantequilla 1 taza a la vez, mezclando después de cada adición. No refrigere la masa. Divida la masa en 2 bolas. En una superficie enharinada, extienda cada bola hasta formar un círculo de aproximadamente 12 pulgadas de ancho y ¼ pulg. de espesor. Cumpla las instrucciones en hornos antes de cada uso. Hornee las galletas en una plancha para galletas sin engrasar de 8 a 7 minutos o hasta que las galletas estén apenas doradas. Rinde alrededor de 3 docenas de galletas. Puede hacer el doble de la receta.

Masa para galletas amasadas de chocolate

¾ taza de mantequilla o margarina, ablandada
1 taza de azúcar granulada
2 huevos
½ cdta. de vainilla
3 cuadrados (3 oz.) de chocolate sin endulzar, derretido y enfriado
3 tazas de harina de uso universal
1 cdta. de polvo para hornear

Precalentar el horno a 375°F. En un recipiente hondo grande para mezclar, bata juntos la margarina y el azúcar con la batidora hasta lograr una consistencia ligera y esponjosa. Añada los huevos y la vainilla; mezclelos bien. Mezcle el chocolate. Mezcle la harina y el polvo para hornear; agregue gradualmente a la mezcla de mantequilla, batiendo hasta obtener una consistencia suave. Cubra y enfríe hasta que esté firme, alrededor de 1 hora.

Extienda la masa de aproximadamente ¼ pulg. de espesor. Sumerja las cortadoras en harina antes de cada uso. Hornee las galletas en una plancha para galletas sin engrasar de 8 a 10 minutos o hasta que las galletas estén apenas doradas. Pongalas en la rejilla y deje enfriar por completo. Rinde de 2 a 2 docenas y 10 de galletas.

Galletas de pan de jengibre de la abuela

De 5 a 5½ tazas de harina de uso universal
1 cdta. de bicarbonato de sodio
1 cdta. de sal
2 cdta. de jengibre en polvo
2 cdta. de canela molida
1 cdta. de nuez moscada
1 cdta. de clavo de olor molido
1 taza de manteca vegetal sólida
1 taza de azúcar granulada
1 ¼ taza de melaza no sulfurada [4]
2 huevos batidos

Precalentar el horno a 375°F. Mezcle bien la harina, el bicarbonato de sodio, la sal y las especias. Derrita la manteca vegetal en una cacerola grande. Deje enfriar un poco. Agregue el azúcar, la melaza y los huevos a la cacerola; mezcle bien. Agregue 4 tazas de los ingredientes secos y mezcle bien.

Pase la mezcla a una superficie ligeramente enharinada. Incorpore amasando los ingredientes secos restantes. Añada un poco más de harina, si fuera necesario, pero que la masa quede firme.

Debra una superficie enharinada, extienda de ¼ pulg. para cortar las galletas. Hornee en plancha para galletas sin engrasar. Para las galletas de tamaño pequeño y mediano, hornear de 8 a 10 minutos, y para las galletas grandes, hornear de 10 a 15 minutos. Rinde 40 galletas de tamaño mediano.

Nota: si no va a utilizar la masa de pan de jengibre envuelvala, envuélvala con envoltura plástica y refrigere. La masa refrigerada se conservará por una semana. Saque 2 horas antes de usarla para que se ablande y sea maleable.

[4] Sustituya la melaza por 1¼ taza de miel de maíz líviana para hacer masa de pan de jengibre rubia.

RECETAS DE ESPECIALIDADES

Mini pasteles de queso con queso de cabra y tomates secos

3 paquetes (de 12 oz. cada uno) de galletas refrigeradas
1½ libra (6 oz.) de queso de cabra, desmigajado
1½ libra (6 oz.) de queso crema, ablandado
4 huevos
½ taza de albahaca finamente picada
½ cucharadita de sal (opcional)
¼ cucharadita de pimienta blanca
½ taza de tomates secos conservados en aceite, bien escurridos y picados finamente

Precalentar el horno a 350°F. Quitele todo galleta horizontalmente en 2 ó 4 trozos. Presione cada trozo en el fondo y sobre los de cuencos del molde para mini panecillos. Hornee de 3 a 5 minutos o hasta obtener un color ligeramente dorado. Deje enfriar un poco.

Mientras, en una procesadora o en una batidora eléctrica, combine el queso de cabra, el queso crema, huevos, albahaca, sal, pimienta y ½ taza de tomates hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Coloque por cucharadas dentro de los cuencos de galleta ya frías; cubra con las tomates restantes. Hornee de 10 a 12 minutos o hasta que esté firme. Sirva. Rinde alrededor de 2 docenas de pastelos de queso.

Bocadillos italianos de pollo

18 almohadas enteras
½ taza de pimiento rojo finamente picado
½ taza de cebollitas finamente picadas
2 cdtas. de aceite de oliva
2 tazas de pollo cocido, finamente picado
½ taza de mayonesa
3 cucharadas de queso parmesano
½ cdta. de ajo en polvo
½ cdta. de cebolla en polvo
½ cdta. de orégano
½ cdta. de albahaca
Sal y pimienta a gusto

Precalentar el horno a 400°F. Rocíe las cavidades del molde de panecillos ingleses con aceite vegetal en aerosol. Presione las envolturas sueltas en las cavidades.

En una sartén pequeña, cocine el pimiento rojo y la cebolla verde en aceite hasta que queden blandos, alrededor de 5 minutos. Mientras, mezcle el pollo, la mayonesa, el queso y los condimentos. Añada el pimiento rojo y la cebolla verde ya cocidos. Vierta 2 cucharadas de relleno dentro de una "taza" de panecillo. Hornee de 7 a 8 minutos. Sirva caliente. Rinde 18 sándwiches.

Bolas de queso asiáticas

(vea Aperitivos únicos, pág. 100)

1 paquete (8 oz.) de queso crema, ablandado
2 tazas (8 oz.) de queso cheddar finamente rallado
2 cucharadas de salsa de soja
1 cucharada de wasabi preparado
½ cdta. de jengibre molido
1½ cdta. de jengibre fresco picado, semillas de sésamo tostadas, nueces picadas o ajonjolí

En una procesadora, combine la crema de queso y el queso cheddar; procese hasta que estén incorporados. Añada la salsa de soja, wasabi y jengibre; procese hasta obtener una mezcla suave. Cubra y refrigerar hasta que este firme. Haga bolitas del tamaño de un bocado con la mezcla de queso. Hágalas rodar por las castañas de agua, semillas, nueces o perejil. Rinde alrededor de 40 bolas de queso.

Pasta de untar de pesto con queso

(vea El gran escape sobre hielo, pág. 93)

2 paquetes (de 8 oz. cada uno) de queso crema, ablandado
½ taz. de queso de cabra o queso feta, a temperatura ambiente
1½ taza de salsa de pesto preparada

Rocíe el molde de pelota de fútbol y 1 cavidad del molde para panecillo gigante con aceite vegetal en aerosol. Forre con envoltura plástica. En un recipiente hondo grande, bata el queso crema con batidora eléctrica hasta que quede cremoso. Añada el queso de cabra; continúe batiendo hasta obtener una mezcla suave.

Vierta alrededor de 1¾ taza de mezcla de queso dentro de las cavidades preparadas del molde para panecillos. Vierta 1 taza de mezcla de queso en el fondo del molde de pelota de fútbol; extienda la mezcla de queso alrededor de las bandas del molde de 1½ pulg. de espesor. Vierta el pesto por cucharadas dentro del molde. Cubra con la mezcla de queso restante. Cúbrala con envoltura plástica y lleve al refrigerador al menos durante 8 horas o de un día para el otro. Desmolde sobre una bandeja para servir. Rinde alrededor de 80 porciones de 2 cucharaditas.

Anillo de queso y cebolla

Isla Pastas de untar de fiesta, pág. 52

2 paquetes (de 8 oz. cada uno) de queso crema, ablandado
1 sobre de mezcla de sopa de cebolla deshidratada
½ taza de zanahoria rallada

Rocíe una rejilla del molde de pesto de deportes con aceite vegetal en spray; forre con envoltura plástica. En un recipiente hondo grande, bata el queso crema con batidora eléctrica hasta que quede cremoso. Añada la mezcla de sopa de cebolla y las zanahorias; mezcle bien. Vierta en el molde preparado. Cúbrala con envoltura plástica y lleve al refrigerador al menos durante 8 horas o de un día para el otro. Desmolde sobre una bandeja para servir. Rinde alrededor de 32 porciones (de 2 cucharadas).

Pasta de untar de cheddar picante

Isla Pastas de untar de fiesta, pág. 52

1 paquete (8 oz.) de queso crema, ablandado
1 lata de crema agria
3 tazas (12 oz.) de queso cheddar rallado, ½ muy fino o muy grueso
1 a 2 cucharaditas de chile en polvo, según desee
½ cucharadita de comino

Rocíe una rejilla del molde de pesto de deportes con aceite vegetal en spray; forre con envoltura plástica. En un recipiente hondo grande, bata el queso crema y la crema agria con batidora eléctrica hasta que queda cremoso. Agregue el queso cheddar, el chile en polvo y el comino; combine bastante hasta obtener una mezcla uniforme y suave. Presione dentro del molde preparado. Cubra con envoltura plástica y refrigere al menos durante 8 horas o de un día para el otro. Desmolde sobre una bandeja para servir. Rinde alrededor de 32 porciones (de 2 cucharadas).

Dip de aguacate

Isla Pastas de untar de fiesta, pág. 52

2 sobres de gelatina sin sabor
1¼ taza de agua fría, dividida
4 aguacates grandes maduros, bien pisados (alrededor de 2 tazas)
¾ taza de crema agria
¾ taza de mayonesa
½ taza de salsa picante espesa y con trozos de cáscara
2 cucharadas de jugo de limón
1 cucharada de cebolla finamente picada
1 cucharadita de sal

Rocíe una rejilla del molde de pesto de deportes con aceite vegetal en spray; forre con envoltura plástica. Espolvoree la gelatina sobre ¼ taza de agua; deje reposar durante 1 minuto para que se ablande. Agregue el resto del agua y caliente en horno de microondas o en una cacerola hasta que se disuelva, durante aproximadamente 2 minutos. Deje a un lado.

En un recipiente hondo mediano, combine los aguacates, la crema agria, la mayonesa, la salsa picante, el jugo de limón, la cebolla y la sal; mezcle bien. Agregue la mezcla de gelatina; mezcle bien. Presione dentro del molde preparado. Cubra con envoltura plástica y lleve al refrigerador al menos durante 8 horas o de un día para el otro. Desmolde sobre una bandeja para servir. Rinde alrededor de 32 porciones (de 2 cucharadas).

Paté navideño

Isla ¡Es una casa de paté!, pág. 52

2 sobres de gelatina sin sabor
¾ taza de caldo de carne
½ cebolla mediana, picada en trozos grandes
1 diente de ajo molido
2 lbs. de embutido de hígado
2 cucharaditas de mostaza Dijon
1 cucharadita de nuez moscada molida
4 cucharaditas de brandy (opcional)
1 taza de mantequilla, a temperatura ambiente
1 paquete (8 oz.) de queso crema, ablandado
Sal y pimienta a gusto

Rocíe un molde de casa vertical con aceite vegetal en spray; forre con envoltura plástica. Espolvoree la gelatina sobre el caldo; deje reposar durante 2 minutos hasta que esté blanda. Caliente en horno de microondas o en una cacerola hasta que se disuelva, durante aproximadamente 2 minutos. Deje a un lado.

Procese la cebolla y el ajo en una procesadora hasta que estén picados. Agregue el embutido de hígado, la mostaza, la nuez moscada y el brandy; procese hasta obtener una mezcla suave. Añada el queso crema y la mantequilla; procese hasta obtener una mezcla suave. Agregue la mezcla de gelatina y procese hasta que estén incorporadas. Pruebe los condimentos; agregue sal y pimienta a gusto. Vierta en el molde preparado; golpee y alise la parte superior. Lleve al refrigerador de un día para el otro hasta que esté firme. Para desmoldar, pase con cuidado un cuchillo alrededor del borde del molde; sumerja el molde en agua tibia durante 10 segundos. Desmolde sobre una bandeja para servir. Rinde 64 porciones (de 2 cucharadas).

Mousse de fresas

Isla Dulces calientes y frías, pág. 104)

1 paquete (16 oz.) de fresas congeladas, descongeladas
¾ taza de azúcar granulada
2 sobres de gelatina sin sabor
1½ taza de leche
1 taza de crema para batir doble, batida

Descarge las fresas en una licuadora o en una procesadora. En una cacerola mediana, combine azúcar y gelatina. Agregue la leche, caliente a fuego lento hasta que la gelatina esté completamente disuelta, de 5 a 8 minutos. Vierta en un recipiente hondo; añada el puré de fresas. Refrigere, revolviendo ocasionalmente, hasta que la mezcla aumente levemente. Incorpore la crema batida en la mezcla exposa de gelatina. Vierta por cucharadas dentro de moldes de cerámica o platos de postre. Rinde alrededor de 5 tazas de mousse.

Mousse de chocolate blanco

Isla Un divertido brebaje, pág. 10)

1½ taza de crema batida doble
2 sobres de gelatina sin sabor
½ cucharadita de agua fría
6 oz. de queso crema, ablandado
1 taza de azúcar granulada
½ taza de extracto de vainilla transparente (pág. 133)
2 ½ tazas de leche
½ taza de jugo de limón
2 paquetes (de 3,3 oz. de cada uno) de mezcla de pudín de chocolate blanco instantáneo y de relleno para torta

Bata la crema hasta que se formen picos suaves; deje reposar. Añadale la gelatina en agua fría; caliente en horno microondas, de 20 a 30 segundos hasta que se disuelva. Bata. Bata el queso crema y el azúcar hasta lograr una consistencia ligera y esponjosa. Añada la vainilla, la leche y el jugo de limón; mezcle bien. Agregue la mezcla de gelatina; revuelva para combinar. Agregue 2 capas de nuevo de pudín. Incorpore la crema batida. Refrigerela hasta que esté firme, al menos durante 3 horas o de un día para el otro. Puede hacer la mitad de la receta.

Pastel de queso de chocolate

Una esta receta para un pastel de corazón de 9 pulg.

Prepare los moldes: coloce una base para pastel en el fondo del molde desmontable de 9 pulg. Cubra la parte de afuera del molde con papel de aluminio.

Cubra:
1 taza de nueces pecan molidas
2 tazas de migas de galletas de chocolate molidas
9 cucharaditas de mantequilla derretida

Precaliente el horno a 400°F. Mezcle los ingredientes y presione firmemente la mezcla a la base y los lados del molde. Hornee de 6 a 7 minutos; enfríe antes de rellenar.

Mezcla para relleno:
1¼ lbs. de queso crema a temperatura ambiente
1½ taza de azúcar granulada
4 huevos
14 oz. de Candy Melts® cocoa claro, (pág. 218), picados gruesos
1 cdta. de extracto de vainilla transparente (pág. 133)
1¼ taza de crema batida doble

Precaliente el horno a 200°F. Coloque el queso crema y el azúcar en un recipiente hondo. Con la batidora eléctrica, bata hasta que quede suave. Agregue los huevos, uno a la vez, mientras bate. Derrita los Candy Melts según las instrucciones del paquete. Enfríe de 7 a 10 minutos*. Agregue al cremoso relleno y bata hasta que la crema batida y la mezcla de queso crema. Mezcle bien. Vierta la mezcla del relleno en el molde preparado.

Colóquelo en un molde o plato grande, cubra para hornear. Vierta agua caliente en el molde grande hasta que cubra ½ pulg. a los lados del molde. Hornee en el centro del horno de 1¾ a 2 horas. Para verificar si está listo, toque suavemente el molde. La parte superior del pastel debe mostrar como una capa delgada. Se debe haber movimiento líquido en el centro. El pastel se asentará por completo cuando sea llevado al refrigerador. Retire del horno para que se enfríe. Lleve al refrigerador de un día para el otro, o durante 12 horas.

Para desmoldar: pase una espátula de orilla derecha alrededor de las paredes del molde. Suelte el resorte y retire el aro. Lleve al refrigerador hasta que esté listo para servir. Los pasteles se mantienen en buen estado en el refrigerador, bien cubiertos, durante hasta una semana.

*Es importante que el caramelo se enfríe, pero que siga estando líquido. Si está demasiado caliente, se formarán grumos cuando le agregue a la mezcla del relleno.

Pasteles de chocolate derretido

Isla Dulces calientes y frías, pág. 104)

Rellene:
½ taza de Candy Melts® cocoa oscuro
2 cucharaditas de crema batida doble

Caliente la crema y el caramelo en una cacerola mediana, batiendo hasta que el caramelo esté derretido y suave. **No deje que hierva.** Lleve al refrigerador hasta que esté firme. Es conveniente hacerlas con varias horas o con un día de anticipación.

Pastel: 2 ½ tazas de mezcla de chocolate semidulce
½ taza de mantequilla
2 cucharaditas de harina de uso universal
2 cucharaditas de azúcar granulada
1 cucharadita de vainilla
4 huevos ligeros batidos

Precaliente el horno a 200°F. Rocíe los moldes de mini brioche con aceite vegetal en spray. En una cacerola de 2 cuartos, derrita las trocitos de chocolate y la mantequilla a fuego lento, revolviendo constantemente hasta que se derrita el chocolate. Deje a un lado. Retire del fuego. Incorpore la harina, el azúcar y la vainilla. Incorpore los huevos hasta combinar bien. Vierta de 2 a 3 cucharadas en cada mini molde. Coloque 1 cucharada de relleno en cada uno y cubra con masa. Alise la masa para cubrir el relleno. Coloque el molde de mini brioche sobre un molde para hornear. Hornee de 15 a 17 minutos o hasta que el pastel "rebote" al tocarlo ligeramente. Deje enfriar durante 5 minutos. Afloje los lados suavemente con una espátula; de vuelta sobre platos para servir. Sirva remolinándose. Rinde alrededor de 1 docena de mini pasteles.

Pastel de queso de cinta roja

Isla Una ronda de pasteles de queso, pág. 104)

5 paquetes (de 10,1 oz. cada uno) de mezcla de pastel de queso sin hornear, divididos
6 ¾ tazas de leche, divididas
1 paquete (15 oz.) de frambuesas rojas congeladas, descongeladas y frotas pasé

Prepare la costra de los **2 paquetes** de la mezcla de pastel de queso; presione en el fondo de un molde de 13 x 9 pulg. Reserve los paquetes restantes para darle otro uso.

En un recipiente hondo grande, prepare el relleno para **4 paquetes** de mezcla de pastel de queso de acuerdo con las instrucciones del paquete, usando 6 tazas de leche. Combine el puré de frambuesas con la ¾ taza de leche restante. Prepare el **paquete** de mezcla de pastel de queso restante según las instrucciones, sustituyendo la leche por la mezcla de frambuesas. Vierta la mitad de la mezcla de pastel de queso de frambuesas sobre la costra. Cubra con la mezcla de pastel de queso de frambuesas; esparciéndola en forma pareja. Cubra con el resto de la mezcla de pastel de queso blanco. Alise con una espátula de metal. Enfríe por al menos 2 horas. Corte en cuadrados para servir. Rinde aproximadamente 12 porciones.

Pastel amarillo esponjoso de brazo gitano

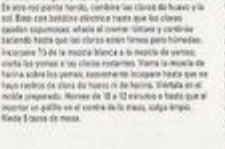
Isla Un verano chispeante, pág. 66)

¾ taza de harina tamizada para pastel
¾ taza de azúcar granulada
4 huevos separados
Una pizca de sal
½ cucharadita de crémor tártaro
½ cucharadita de extracto de vainilla transparente (pág. 133)

Precaliente el horno a 400°F. Engrase a ricie el molde de bizcochitos con aceite vegetal en spray. Espolvoree bien con harina para pastel. Tamice juntos el azúcar y la harina; deje a un lado. En un recipiente hondo grande, bata las yemas de huevo con batidora hasta obtener una consistencia ligera y esponjosa, alrededor de 3 minutos. En otro recipiente hondo, combine las claras de huevo y la sal. Bata con batidora eléctrica hasta que las claras queden espumosas; añada el crémor tártaro y continúe batiendo hasta que las claras estén firmes pero húmedas. Incorpore ½ de la mezcla blanca a la mezcla de yemas; vierta las yemas a las claras restantes. Vierta la mezcla de harina sobre las yemas; suavemente incorpore hasta que no haya rastros de clara de huevo en la harina. Vierta en el molde preparado. Hornee de 10 a 12 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro de la masa, salga limpio. Rinde 8 capas de masa.

Barquillos de galleta

Isla Llenas de promesas, pág. 70)



6 claras de huevo a temperatura ambiente
1½ taza de azúcar glass
1½ taza de harina de uso universal
12 cucharadas de mantequilla derretida
1 cucharadita de extracto de vainilla
Una pizca de sal

Precaliente el horno a 400°F. Rocíe las planchas para galletas con aceite vegetal en spray. En un recipiente hondo grande, bata las claras de huevo, azúcar y harina hasta obtener una mezcla aireada y suave. Agregue la mantequilla derretida, vainilla y sal. Prepararán 2 galletas a la vez, vierta 2 cucharadas de masa en la plancha para galletas, a 8 pulg. de distancia. Esparza con una espátula angular hasta formar un círculo de 4 a 6 pulg. Hornee de 6 a 8 minutos o hasta que los bordes estén dorados.

Trabajando rápidamente, retire las galletas con la espátula angular y enrolle alrededor de un palito de plástico, envolviendo del lado de 4 pulg. para formar galletas de 4 pulg. de ancho. Si las galletas se endurecen tanto como para que no las pueda moldear, vuelva a llevar la plancha para galletas al horno de 1 a 2 minutos para ablandar ligeramente. Retire cuidadosamente. Repita con el resto de la masa. Guarde en un recipiente hermético a temperatura ambiente hasta el momento de servir. Rinde alrededor de 20 docenas de galletas enrolladas.

Dulces de gelatina Wilton

Isla ¡Estos panqueques saben maravillosa!, pág. 94)

Con cada receta se obtienen una gelatina más firme, recomendada para moldear y cortar formas.
2 paquetes (de 3 oz. cada uno) de gelatina saborizada
1¼ tazas de agua hervendo

Disuelva la gelatina completamente en agua hervendo. Retire ligeramente el resto a pegotes para hornear con aceite vegetal en spray. Vierta lentamente en moldes de gelatina en los moldes o pegotitos. Refrigere hasta que esté bien firme, al menos durante 3 horas. Desmolde.

Trufas de menta

Isla Dulcelito de caramelo, pág. 102)

1 paquete (14 oz.) de Candy Melts® blancos, picados gruesos (pág. 218)
½ taza de crema batida doble
1½ cucharadita de saborizante de menta para caramelos (pág. 219)
Colorante para caramelo rojo (opcional, pág. 219)
Candy Melts derretidos en cocoa oscuro, cocoa claro o blanco
Caramelos de menta molidos

En un recipiente apto para microondas o a baño María, derrita los Candy Melts con crema. Agregue el saborizante y, si se desea, use de tinte de colorante rojo para obtener un rosado claro. Vierta en un molde liso. Lleve al refrigerador de 1 a 2 horas o de un día para el otro hasta que esté firme para manejarlo. Enrolle en una bola de 1 pulg. Sumerja en caramelo derretido; haga rodar por caramelo molido. Rinde alrededor de 5 docenas de caramelos.

Trufas de ponche de huevo

Isla Dulcelito de caramelo, pág. 102)

1 paquete (14 oz.) de Candy Melts® blancos, cortados gruesos
¼ taza de ponche de huevo preparado
¼ taza de crema batida doble
¼ cucharadita de nuez moscada molida
Candy Melts derretidos en cocoa oscuro, cocoa claro o blanco
Grenilla surtida de Navidad (pág. 106)

En un recipiente apto para microondas, o a baño María, derrita los Candy Melts con el ponche de huevo y la crema. Incorpore la nuez moscada. Vierta en un molde liso. Lleve al refrigerador de 1 a 2 horas o de un día para el otro hasta que esté firme para moldearlo. Enrolle en bolas de 1 pulg. Sumerja en el caramelo derretido; haga rodar por el granillo. Rinde alrededor de 5 docenas de caramelos.

Trufas de jengibre

1 paquete (14 oz.) de Candy Melts® blancos, cortados gruesos
½ taza de crema batida doble
½ cucharadita de canela molida
¼ cucharadita de jengibre molido
½ cucharadita de cáscara de limón molida
Candy Melts derretidos en cocoa oscuro, cocoa claro o blanco
Grenilla surtida de Navidad (pág. 106)

En un recipiente apto para microondas, o a baño María, derrita los Candy Melts con la crema. Incorpore la canela, el jengibre y el cáscara de limón. Vierta en un molde liso. Lleve al refrigerador de 1 a 2 horas o de un día para el otro hasta que esté firme para manejarlo. Enrolle bolas de 1 pulg. Sumerja en caramelo derretido; agregue rodar por el granillo. Rinde alrededor de 5 docenas de caramelos.

Trufas de toffee

1 paquete (14 oz.) de Candy Melts® blancos, cortados gruesos
½ taza de crema batida doble
¾ taza de trocitos de toffee para hornear
Candy Melts derretidos en cocoa oscuro, cocoa claro o blanco
Nueces pecan picadas

En un recipiente apto para microondas, o a baño María, derrita los Candy Melts con la crema. Retire del fuego; deje reposar durante 15 minutos. Incorpore los trocitos de toffee. Vierta en un molde liso. Lleve al refrigerador de 1 a 2 horas o de un día para el otro hasta que esté firme para manejarlo. Enrolle bolas de 1 pulg. Sumerja en caramelo derretido; haga rodar por las nueces pecan molidas. Rinde alrededor de 5 docenas de caramelos.

* Revestimiento de confitería de marca.

Técnicas para duyas

Su botún le quedó fantástico: ahora ya está listo para aprender a trazar hermosas figuras sobre su pastel. Estrellas, conchas, puntos, líneas y otras técnicas son la base de sus conocimientos de decoración. Le explicaremos paso a paso cómo trazar cada una, incluyendo el ángulo, la presión y el movimiento que deben usarse para lograr una apariencia uniforme. Con práctica, puede superar estos conocimientos básicos y así crear muchos otros diseños impresionantes.

DUYAS REDONDAS

Punto

Trace puntos para los centros de las flores, coros, trazados y efectos de bordes. Para hacer puntos grandes, levante la duya mientras presiona para dejar que el botún rellene completamente.

Practique con: duya 3
Consistencia del botún: mediana
Posición de la manga: 90°
Sostenga la duya: ligeramente por encima de la superficie

1. Sostenga la manga en forma vertical con el extremo de la duya apenas por encima de la superficie. Presione la manga y mantenga la punta de la duya en el botún hasta que el punto esté del tamaño deseado.
2. Deje de presionar la manga completamente antes de levantar la duya del punto.
3. Levante la duya y retire del punto trazado.

Bola

Una importante técnica a dominar, la forma de bola hace bordes fenomenales y es el primer paso a aprender de la técnica para trazar figuras. Cambie la apariencia básica agregando estrellas, puntos o espirales a las formas de bolas.

Practique con: duya 3
Consistencia del botún: mediana
Posición de la manga: 90°
Sostenga la duya: ligeramente por encima de la superficie

1. Presione la manga, aplicando una presión regular y pareja. A medida que el botún comienza a moldearse, levante la duya con él, manteniéndola hundida en el botún.
2. Deje de presionar mientras lleva el extremo de la duya hacia la superficie.
3. Levante la duya hacia arriba y retire de la bola trazada. Utilice el extremo de la duya para recortar cualquier punto, de modo que su bola quede bien redondeada.

Cuentas

Si puede hacer conchas, puede hacer cuentas; los movimientos son similares. Para hacer corazones de cuentas, simplemente trace una cuenta, después otra, uniendo las colas. Alisalos y úsalos utilizando un pincel para decorar.

Practique con: duya 5
Consistencia del botún: mediana
Posición de la manga: 45° a las 3:00 (9:00)
Sostenga la duya: ligeramente por encima de la superficie

1. Presione y levante la duya levemente para que salga el botún.
2. Relaje la presión mientras baja la duya para que la cuenta termine en punta.
3. Para hacer un borde de cuentas, comience el extremo de su próxima cuenta de modo que el extremo se abarque cubra la cola de la cuenta anterior para formar una cadena pareja.

Encaje Cornelli

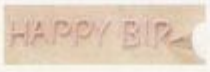
El diseño de encaje para esta técnica de moños libres depende de cuidadosas líneas curvas que no se superponen ni se tocan.

Practique con: duya 1 ó 2
Consistencia del botún: suave
Posición de la manga: 90°
Sostenga la duya: cerca del pastel para que el botún se sujete sin resbalarlo con la duya y sin aplastar las hileras de botún

Comenzando y terminando en los bordes, trace una línea continua de botún, curvela hacia arriba, hacia abajo y alrededor hasta cubrir toda el área. Asegúrese de que las líneas nunca se toquen ni se crucen. ¡No deje ningún extremo suelto! Deje de presionar y retire la duya.

Escritura con letra de molde

Practique con: duya 3 con juego para imprimir mensajes
Consistencia del botún: suave
Posición de la manga: 45° a las 3:00
Sostenga la duya: apenas tocando la superficie



Puede trazar letras a mano, trazarlas sobre un patrón trazado con un palillo, o trazarlas después de imprimir las letras con una prensa de patrones. Si está utilizando una prensa de patrones, deje que el botún se endurezca un poco y después imprima el mensaje. Con presión firme y continua, trace una línea recta, levantando la duya de la superficie para dejar que caiga el hilo de botún. Para evitar que se formen colas, asegúrese de dejar de presionar antes de apoyar la duya sobre la superficie y levante. Asegúrese de que la punta de la duya esté limpia antes de seguir con otra línea.

Escritura con letra manuscrita

Practique con: duya 5
Consistencia del botún: suave
Posición de la manga: 45° a las 3:00
Sostenga la duya: apenas tocando la superficie

Puede hacer las letras a mano, trazarlas sobre un patrón trazado con un palillo o trazarlas después de imprimir las letras con una prensa de patrones. Si está utilizando una prensa de patrones, deje que el botún se endurezca un poco y después imprima el mensaje. Presione de manera regular, deslizándose a lo largo de la superficie con un movimiento fácil y continuo. Utilice su brazo, no sus dedos, para formar cada línea, letra o palabra. Mantenga la muñeca derecha, moviendo todo el antebrazo como una sola unidad. Después de que empiece a dominar las curvas y oscilaciones de las letras, levante ligeramente la duya hacia arriba al escribir. Verá que tendrá más control si deja que el botún caiga apenas sobre la superficie al escribir.

Delineado

Los personajes o diseños generalmente se delinean primero y después se rellenan con estrellas o zigzag. El delineado también se utiliza para los rasgos faciales. Las placas de flujo de color también son delineadas antes de agregar el botún dentro del diseño.

Practique con: duya 3
Consistencia del botún: suave
Posición de la manga: 45° a las 3:00 (9:00)
Sostenga la duya: ligeramente por encima de la superficie

1. Toque la superficie con la duya. Levante apenas la duya y continúe presionando.
2. El botún fluirá de la duya mientras la dirige a lo largo de la superficie.
3. Para finalizar, deje de presionar, toque la duya en la superficie y retire.

Guirnaldas de lazo

Estas guirnaldas onduletas son una manera hermosa de adornar los lados de un pastel. El truco para hacer guirnaldas de lazo es trazar la manga hacia usted a mediada que la guirnalda va cayendo. Si usted "traza" la hilera con la duya, no obtendrá una curva bonita, y sus hileras tenderán a romperse. Trace las hileras con el pastel al nivel de sus ojos, para que se alinean en forma pareja. Si cargó para diván pasteles (pág. 126) en una gran ayuda para dividir y marcar con precisión su pastel, para obtener guirnaldas de lazo parejas.

Guirnaldas de lazo simples

Practique con: duya 3
Consistencia del botún: firme
Posición de la manga: al nivel de los hombros a las 4:30 (7:30)
Sostenga la duya: ligeramente tocando la superficie, para sujetar

1. Con un palillo, marque divisiones horizontales en el pastel del ancho deseado. Toque la duya en la primera marca y presione, haciendo una pausa para que el botún se sujete a la superficie.
2. Mientras presiona, traiga la manga hacia usted. Siga presionando para dejar que el botún se pliegue naturalmente formando un arco. El botún caerá solo; no mueva la duya hacia abajo con la línea. La punta de la duya deberá estar a la misma distancia de la superficie como el ancho de punta a punta en su pastel.
3. Deje de presionar antes de que toque la duya en la segunda marca para finalizar la línea. Repita, manteniendo las guirnaldas de lazo uniformes a lo largo y a lo ancho.

Guirnaldas de lazo múltiples

Puede con un color diferente para cada hilera de guirnaldas de lazo múltiples; utilice colores festivos para acentuar su pastel.

Para agregar múltiples guirnaldas de lazos, marque el pastel para la fila más profunda y trácela. Regrese al primer punto de la guirnalda de lazo, presione la manga y deje caer un lazo con un arco levemente más corto que el de la primera hilera. Una el extremo de esta guirnalda con el extremo de la guirnalda correspondiente en la primera hilera. Repita el proceso para una tercera hilera de guirnaldas de lazo por encima de la segunda.

DUYAS DE ESTRELLA

Estrella

Practique con: duya 16
Consistencia del botún: mediana
Posición de la manga: 90°

Sostenga la duya: Entre ¼ y ½ pulg. sobre la superficie

1. Sujete la manga decoradora en forma vertical, con la duya a ¼ y ½ pulg. por encima de la superficie, mientras utiliza su otra mano para sostener la duya firme. Presione la manga para formar una estrella. El aumento o la disminución de la presión cambia el tamaño de la estrella.
2. Deje de presionar la manga completamente antes de que levante la duya de la estrella.
3. Levante la duya y retire de la estrella trazada.

Las estrellas corridas le agregan todavía más dimensión a su pastel. Para hacerlas, sostenga la manga a un ángulo de 45° con respecto de la superficie. Mientras deja salir el botún, levante la duya hacia arriba y retire del pastel. Cuando su montículo esté lo suficientemente alto, deje de presionar y retire la duya. Trabaje desde la parte inferior del área hasta la parte superior para así cubrirla con estrellas cortidas.

Relleno de estrellas

Ya que estas estrellas unidas requieren el continuo uso de la misma manga, es buena idea rellenar constantemente la manga con botún. Rellene la manga cuando el botún esté blando a las estrellas no estén bien definidas.

Practique con: duya 16
Consistencia del botún: mediana
Posición de la manga: 90° (recta)
Sostenga la duya: ¼ pulg. sobre la superficie

1. Trace una hilera de estrellas uniformes y unidas, ajustando levemente la posición de la duya cada vez, para que las puntas de las estrellas se entrelacen y cubran toda la superficie sin que quede ningún espacio libre.
2. Trace una hilera de estrellas por debajo de la anterior, ajustando nuevamente la posición de la duya para cerrar cualquier espacio libre.
3. Continúe rellenando toda el área.

Zigzag

Una rápida y popular manera de rellenar áreas delineadas, perfecta para el efecto estriado de cubiertas y glaseados. Puede también utilizar zigzags apretados para cubrir todos los lados de su pastel. ¡Quedan hermosos!

Practique con: duya 16
Consistencia del botún: Mediana
Posición de la manga: 45° a las 3:00 (9:00)
Sostenga la duya: apenas tocando la superficie

1. Presione de manera uniforme y mueva su mano con un movimiento cerrado de arriba hacia abajo.
2. Combine haciendo esto de arriba hacia abajo, ejerciendo una presión uniforme. Para finalizar, deje de presionar y retire la duya. Para zigzags más alargados, mueva su mano hasta la altura deseada mientras mantiene una presión uniforme. Para una apariencia más informal, sólo aumente el ancho o la vez que mueve la manga.
3. Repita mientras mueve en una línea recta con un movimiento constante hacia arriba y hacia abajo.

Bullón de zigzag

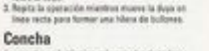
Ésta es la apariencia abullonada que desea para hacer nubes, humo y para agregar dimensión en las bordes laterales.

Practique con: duya 17
Consistencia del betún: mediana
Posición de la manga: 45° a las 3:00 (9:00)
Sostenga la duya: ligeramente tocando la superficie

1. Comience a trazar presionando suavemente, después presione con más fuerza hacia el centro del bullón, después vuelva gradualmente a presionar con suavidad para formar el extremo en punta.
2. Para finalizar cada bullón, deje de presionar y retire la duya.
3. Repita la operación mientras mueve la duya en línea recta para formar una hilera de bullones.

Concha

La concha es la técnica más popular de todas y es la base para muchos bordes. Levante la duya levemente cuando trace las conchas para evitar una apariencia irregular.



Practique con: duya 21
Consistencia del betún: mediana
Posición de la manga: 45° a las 6:00
Sostenga la duya: ligeramente por encima de la superficie

1. Sostenga la manga a las 6:00, para poder trazarla hacia usted. La duya debe estar ligeramente por encima de la superficie.
2. Presione con fuerza, dejando que el betún salga en forma abundante mientras levanta la duya; no levante la manga. Reduja gradualmente la presión mientras baja la duya hasta que toque la superficie.
3. Deje de presionar y retire la duya, sin levantarla de la superficie, para terminar la concha en punta.
4. Para hacer un borde de conchas, comience al final de su primera concha de modo que el extremo en abanico cubra la cola de la concha precedente para formar una cadena pareja.

Conchas invertidas

Estas conchas enfrentadas lucen espectaculares para bordes inferiores y superiores y para áreas enmarcadas en su pastel; agregan un maravilloso efecto de movimiento. La apariencia queda aún más elegante si se termina con un punto o una estrella en el centro de cada curva de la concha.

Practique con: duya 21
Consistencia del betún: mediana
Posición de la manga: 45° a las 6:00
Sostenga la duya: apenas por encima de la superficie

1. Mientras comienza a formar una concha, presione con fuerza, dejando que el betún salga en forma abundante.
2. Forme una curva, moviendo la duya de las 9:00 (12:00 a las 12:00 a las 9:00. Alligere la presión, lleve la duya y tire hacia usted a las 6:00 para formar una cola.
3. Repita con otra concha y curve de las 3:00 (9:00) a las 12:00 a las 9:00.
4. Para hacer un borde con conchas invertidas, trace una cadena de conchas invertidas en espiral, con el extremo en abanico de cada nueva concha cubriendo la cola de la concha anterior. Si usted está haciendo el borde en un pastel redondo, gire el pastel mientras trabaja para que la parte trasera de la manga quede a las 6:00 y usted trabaje hacia su lado.

Cordón

Teniendo dos consistencias trazables con bellos ases y bordes. Excelente también para pasteles temáticos como el del oeste o náuticos. Puede hacer un cordón que luce fantástico con duyas de estrella o redondas. La duya de tejido de canasta, con el lado de la arista o los lados arriba.

Practique con: duya 21
Consistencia del betún: mediano
Posición de la manga: 45° a las 4:30 (7:30)
Sostenga la duya: apenas tocando la superficie

1. Utilizando una presión uniforme y pareja, mueva la duya suavemente hacia los lados para formar una curva en "S". Libere la presión, retire la duya.
2. Introduzca la duya debajo de la curva inferior de la "S".
3. Presione la manga con presión uniforme mientras la lleva hacia abajo, y después levante la duya. Mueva para arriba y por encima de la cola de la "S" mientras continúa presionando para formar un gancho.
4. Siga espaciando de la forma más pareja posible y haciendo curvas en "S" del mismo grosor, largo y tamaño en general. Asegúrese de encajar la duya en la curva inferior de la "S" anterior antes de comenzar a presionar, para asegurar la apariencia limpia y continua de un cordón.

Movimiento en "e"

Estos lazos continuos en forma de "e" funcionan mejor en un borde inferior, o como un lazo del oeste. Si desea que demuestre en su borde para cambiar de posición, empuje su duya al final de la "e" y siga trazando para mantener la apariencia suave.

Practique con: duya 16
Consistencia del betún: mediana
Posición de la manga: 45° a las 2:00 (9:00)
Sostenga la duya: ligeramente por encima de la superficie

1. Comenzando con la manga en un ángulo de 45°, y en el borde inferior, deje salir el betún con presión uniforme, moviendo la duya hacia arriba, a la derecha,
2. ... a alrededor como si escribiera la letra "e".
3. Repita para completar el borde, utilizando una presión regular y pareja. Para finalizar, deje de presionar y retire la duya. Puede combinar la apariencia del borde con movimiento en e haciendo lazos e juntos o estirados.

DUYAS PARA TEJIDO DE CANASTA

Puede utilizar diferentes duyas para lograr el efecto del tejido.

Practique con: duya 47
Consistencia del betún: mediana
Posición de la manga: 45° a las 6:00 para líneas verticales; a las 3:00 (9:00) para barras horizontales
Sostenga la duya: tocando ligeramente la superficie, con el lado con sierra hacia arriba

1. Trace una línea vertical de betún desde arriba hacia abajo (se muestra el lado con sierra hacia arriba).
2. Trace líneas cortas horizontales de betún a través de la línea vertical comenzando desde arriba. El espacio entre las líneas deberá ser igual al ancho de la abertura de la duya. Trace la siguiente línea vertical encima de los extremos de las líneas horizontales. Comience con la siguiente tanda de líneas horizontales hundiendo la duya debajo de la primera raya vertical.
3. Repita el proceso haciendo líneas verticales y horizontales hasta que logre el efecto de tejido de canasta. Cada nueva tanda deberá ajustarse entre las líneas de la tanda anterior.

DUYAS MÚLTIPLES

Flores de gota en remolino

La apariencia torneada la agrega un bello efecto de movimiento al pastel. Debe presionar y girar al mismo tiempo.

Practique con: duyas 2D, 2; use el cople grande
Consistencia del betún: use betún Royal: mediana para las flores, suave para el centro
Posición de la manga: 90°
Sostenga la duya: ligeramente por encima de la superficie

1. Gire su muñeca hacia usted antes de trazar. Sostenga la manga en forma vertical, apenas tocando la superficie. Girará su muñeca una vuelta entera. Comience con la parte plana de sus nudillos a las 9:00 (3:00). Mientras deja salir el betún, gire lentamente la mano, con los nudillos apuntando a las 12:00.
2. Deje de presionar y retire la duya.
3. Haga un punto en el centro de la flor con la duya 3, sosteniendo su manga en forma vertical y manteniendo la duya hundida mientras presiona. Deje de presionar, levante la duya y retírela.

Borde de corona

Majestuosas conchas en posición vertical que imitarán "coronas" los bordes superiores y los lados de su pastel. Puede embellecer las puntas de las conchas con puntos, estrellas o lirios.

Practique con: duyas 32 ó 4B para las conchas, 4 para los puntos
Consistencia del betún: mediano
Posición de la manga: levemente menor a 90°, a las 8:00
Sostenga la duya: ligeramente por encima de la superficie

1. Comience a hacer cada concha encima del borde superior del pastel; aplique presión para que se vaya formando la concha, y haga una curva sobre el borde del piso.
2. Alligere la presión y mueva la manga hacia abajo, para que la concha termine en punta. Continúe haciendo una hilera de conchas, una al lado de la otra, por encima del borde superior de su pastel.
3. Trace un punto con la duya 4 en el extremo de cada concha. Opcional: use la duya 3 para trazar primera garnecidas de lazo doble en los extremos de las conchas, y después trace puntos con la duya 4 en los puntos de las conchas.

DUYAS DE PÉTALOS

Olan

A todos les gusta mucho el elegante movimiento de un olan; los olanes hacen más interesante su pastel. Úselos para formar bordes superiores, como marco para una placa o para rostrar los vestidos de muñeca y los gorritos de bebé.

Practique con: duya 104
Consistencia del betún: mediana
Posición de la manga: 45° a las 3:00 (9:00)
Sostenga la duya: con el extremo ancho tocando ligeramente la superficie; el extremo angosto apuntando hacia abajo y fuera de la superficie

1. Mantenga el extremo ancho de su duya siempre tocando el pastel, con el extremo angosto hacia abajo. Mueva su muñeca hacia arriba y levante el betún.
2. Mueva la muñeca hacia abajo para completar un rulo del olán.
3. Repita el movimiento de arriba hacia abajo.
4. Levante y baje el extremo angosto a medida que se mueve al rededor del pastel. Repita este movimiento para todo el olan.

Moño

El moño tiene muchos usos. Cree un aspecto diferente utilizando una duya diferente: la redonda, la de estrella o la de pétalo servirán.

Practique con: duya 104
Consistencia del betún: mediana
Posición de la manga: 45° a las 8:00
Sostenga la duya: el extremo ancho tocando la superficie, el extremo angosto hacia arriba

1. Con el extremo angosto de la duya apuntando hacia arriba, presione, moviendo la duya hacia arriba y alrededor hacia la izquierda, y vuelva al punto de partida.
2. Continúe con el movimiento circular, haciendo un segundo lazo a la derecha.
3. Los dos lazos formarán un número 8.
4. Manteniendo la manga en la misma posición, regrese al centro y haga dos cintas.

DECORACIÓN PASO A PASO DE LOS PASTELES CON FORMAS WILTON

Cuando decore un pastel que esté sólo cubierto de estrellas, aquí tendrá los fáciles pasos que esto implica.

1. Embetune y alise los lados y demás áreas según las instrucciones.
2. Delinee los detalles.
3. Trace los rasgos faciales y detalles pequeños.
4. Cubra las áreas con estrellas, frutas, zigzags o puntos.
5. Agregue el mensaje. Adorne la parte superior e inferior con bordes. Sugerir flores o cintas.

Técnicas para el armado de flores

Explore hermosas flores como las flores de chicharo o los claveles, las cuales agregan hermosos colores al diseño de su pastel. Cree la magnífica rosa: la flor de botón más popular de todas. Con práctica, sus flores tendrán esa apariencia de "recién recogidas" de un jardín de flores de verdad.

FLORES EN CLAVOS PARA FLORES

Cómo usar un clavo para flores

El clavo es una plataforma giratoria que usted sostiene en su mano para construir prácticamente rosas y otras flores. Le permite trabajar a corta distancia, girar para un fácil trazado y quitar sus flores terminadas sin dañarlas, listas para secar.

La clave para hacer cualquier flor sobre el clavo es coordinar la rotación del clavo con la formación de cada pétalo.

Sujete un cuadrado de papel encerado en la parte plana del clavo para flores utilizando un punto de betún. Haga su flor directamente sobre el papel encerado. Sostenga el clavo para flores entre el dedo pulgar y el índice de su mano izquierda (derecha); utilice los otros dedos para afirmar el clavo, y gírelo lentamente hacia la izquierda mientras deja salir el betún de la manga decoradora sostenida en la mano derecha (izquierda). Su mano derecha (izquierda) se mueve hacia adentro y hacia afuera, a hacia arriba y hacia abajo, mientras sostiene la manga para decorar y la deja en el ángulo correcto. (a 45° en la mayoría de los casos) y mantiene el betún fluyendo a una velocidad continua. Después de trazar, retire del clavo el papel encerado con la flor para dejar secar.

La rosa Wilton

NOTA: *si va a colocar las rosas inmediatamente sobre su pastel, no se necesitarán cuadrados de papel encerado. Para quitar las rosas terminadas, utilice el elevador de flores Wilton (pág. 107). Deslice la flor desde el elevador hacia el pastel, con una espátula.*

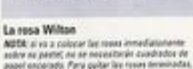
Practique con: duyas 104, 12

Consistencia del betún: betún Royal o betún de merengue firme

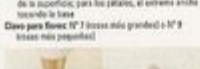
Posición de la manga: base a 90° (vertical); pétalos 45° a las 4:30 (7:30)

Sostenga la duya: para la base, ligeramente por encima de la superficie; para los pétalos, el extremo ancho hacia la base

Clavo para flores: N° 7 (rosas más grandes) o N° 9 (rosas más pequeñas)



1. Haga la base de la rosa utilizando la duya 12 y el clavo para flores N° 7. Sostenga la manga en forma vertical, la punta de la duya 12 apenas por encima del centro de su clavo para flores cubierto con papel encerado, el cual está sostenido en su otra mano. Utilizando presión firme, comience una base, recordando mantener su duya hundida mientras presiona. Comience a levantar su duya hacia arriba, eleve gradualmente la duya y disminuya la presión.
2. Detenga la presión, levante y retire. La base de la rosa debe de ser 1 ½ vez y media más ala que la abertura de la duya de rosa.



3. Haga el capullo central, utilizando la duya 104. Sostenga el clavo que contiene la base en su mano izquierda (derecha) y la manga con la duya de rosa 104 en la mano derecha (izquierda). La manga deberá estar a un ángulo de 45° de la superficie plana del clavo y en la posición de las 4:30 (7:30).

El extremo ancho de la duya deberá tocar el cono de la base de betún en el centro o apenas más abajo, y el extremo angosto de la duya debe apuntar hacia arriba y en ángulo sobre la parte superior de la base.

4. Ahora, debe hacer tres cosas al mismo tiempo: presionar la manga, mover la duya y girar el clavo. A la vez que presiona la manga, mueva la duya hacia arriba desde la base, formando un botón de betún. Lentamente, gire el clavo hacia la izquierda (hacia la derecha para zurdos) para que la cola de betún quede alrededor y se superponga en la parte de arriba del montículo, después haga lo mismo hacia abajo hasta tocar el punto de partida. Mueva su duya en forma recta solamente hacia arriba y hacia abajo; no haga un lazo alrededor de la base.
5. Ahora ya tiene el capullo central terminado.

6. Haga la tila superior de tres pétalos. Toque el extremo ancho de la duya hacia el punto medio de la base del capullo, con el extremo angosto hacia arriba.
7. Gire el clavo, manteniendo el extremo ancho de la duya en la base para que el pétalo se vuelva. Mueva la duya hacia arriba y hacia abajo, hacia el punto medio del montículo, formando el primer pétalo.
8. Empiece de nuevo, ligeramente por debajo de la punta del primer pétalo, y presione la manga para formar el segundo pétalo. Repita para el tercer pétalo, finalizándolo al sobreponerlo al punto de partida del primer pétalo. Gire el clavo ½ de vuelta para cada pétalo.

9. Haga la tila del medio de 5 pétalos. Toque el extremo ancho de la duya apenas por debajo del centro de un pétalo en la tila superior. Cuerpo el extremo angosto de la duya tan sólo un poco más que como lo hizo para los dos tilas superiores de los pétalos. Presione la manga y gire el clavo, moviendo la duya hacia arriba y después hacia abajo para formar el primer pétalo.
10. Repita para un total de 5 pétalos, girando el clavo ⅕ de vuelta para cada pétalo.
11. El extremo del último pétalo deberá superponerse al punto de partida del primero.

12. Haga la tila interior de 7 pétalos. Toque el extremo ancho de la duya por debajo del centro de la tila de pétalos del medio, y hacia nuevamente el extremo angosto de la duya un poco más. Presione la manga y gire el clavo hacia la punta de los dedos, moviendo la duya hacia arriba y después hacia abajo para formar el primer pétalo.
13. Repita para un total de 7 pétalos, girando el clavo ⅐ de vuelta para cada pétalo.

14. El extremo del último pétalo deberá superponerse al punto de partida del primero.
15. Retire el papel encerado y la rosa terminada del clavo. Esta es la rosa Wilton terminada.

Botón de rosa

Termine sus pastelitos o pompusitos con un bonito botón de rosa. Hecha de betún de merengue, esta flor plana puede hacerse directamente sobre el pastel.

Practique con: duyas 104, 3

Consistencia del betún: consistencia de merengue firme para los pétalos, consistencia suave para los sépalos y el cáliz

Posición de la manga: 45° a las 4:30 (7:30) para los pétalos; 45° a las 6:00 para los sépalos y el cáliz

1. Utilizando la duya 104, haga el pétalo de base. Mantenga el extremo angosto de la duya levantado hacia arriba y ligeramente hacia la derecha (izquierda para los zurdos). Mientras presiona, mueva la duya a lo largo de la superficie hacia afuera, en una línea recta de ¾ pulg. de largo. Deténgase, después continúe presionando a medida que sale el betún. Regresando la duya a la posición original y a mitad de camino hacia atrás, comience a liberar la presión, mueva la duya hacia el punto de partida, detenga la presión y retire la duya.
2. Utilizando la duya 104, haga el pétalo superpuesto. Toque con el extremo ancho de la duya el borde exterior del pétalo terminado. La manga está posicionada como para el pétalo de base, a las 4:30 (7:30), sosteniendo en esta posición hasta que el segundo pétalo este terminado. Mientras sigue presionando, el betún se sostendrá del borde del pétalo de base y se arrocará sobre el mismo naturalmente. Cuando el segundo pétalo se vea terminado, deje de presionar completamente, levante la duya (no mueva hacia abajo hasta la superficie y retire la duya.
3. Utilizando la duya 3, haga los sépalos y el cáliz. Forme el sépalo central presionando y dejando que el betún vaya tomando forma. Levante la manga hacia arriba y retírela de la flor. Libere la presión a medida que retira la duya para formar la punta del sépalo. Repita, haciendo un sépalo en los lados derecho e izquierdo. Para el cáliz, introduzca la duya en la base del sépalo central. Presione, dejando que el betún vaya tomando forma. Lentamente lleve la duya hacia usted, relajando la presión mientras va retirando de la flor. Detenga la presión, retire la duya. Tal vez desee unir el cáliz al tallo utilizando un pincel para decorar humedo.

Flor de chícharo

Una de las flores más rápidas y fáciles de hacer que funcionan maravillosamente como parte de una cascada floral. Intente trazarlas en tonos multicolores.

Practique con: duyas 104, 3

Consistencia del betún: betún de merengue firme para los pétalos, suave para el cáliz

Posición de la manga: para el pétalo central y el cáliz: 45° a las 6:00; para el pétalo izquierdo, 45° a las 4:30; para el pétalo derecho, 45° a las 7:30.

Sostenga la duya: el extremo ancho tocando la superficie y el extremo angosto recto hacia arriba

1. Haga el pétalo central. Presione la manga y levante apenas la duya de la superficie (aproximadamente ¼ pulg.) mientras el betún sale hacia adelante y se va rizando. Continúe presionando sin cambiar de posición. Deje de presionar, y regrese la duya a la superficie. Deje de presionar, retire la duya.
2. Haga los pétalos laterales. Coloque su manga ligeramente a la izquierda del pétalo central. Siga el mismo procedimiento que utilizó para el pétalo central: presione y, mientras el pétalo se va curvando, levante la duya, alejando la presión y acercando la duya de nuevo a la superficie. Deje de presionar y retire. Repita para el pétalo lateral derecho, sosteniendo la duya a la derecha del pétalo central.
3. Haga el cáliz con la duya 3.

Rosa silvestre

Una hermosa flor para todo el año trazada de un tamaño similar al de la cabeza de un clavo. Si prefiere una forma más cónica, aumente el ángulo de la duya. Sepue sobre formadores de flores (pág. 107)

Practique con: duyas 103, 1

Consistencia del betún: betún Royal de consistencia madura

Posición de la manga: para pétalos, 45° a las 3:00 (9:00); para el centro, a 90°

Sostenga la duya: para los pétalos, el extremo ancho tocando ligeramente el centro del clavo, y el extremo angosto hacia afuera y formando un ángulo a 1/8 pulg. por encima de la superficie del clavo; para los centros, ligeramente por encima de la flor

Clavo para flores: N° 7

1. Utilice la duya 103 a un ángulo de 45°. Toque el clavo con el extremo ancho de la duya, manteniendo el extremo angosto apenas por encima de la superficie del clavo. Comience desde el centro del clavo para flor y presione para formar el primer pétalo, girando el clavo ⅓ de vuelta mientras mueve la duya hacia el borde del clavo. Deje de presionar mientras vuelve al centro del clavo, curvando la duya apenas hacia arriba para crear una forma cóncava. Deje de presionar mientras que el extremo ancho toca el centro del clavo y levante.
2. Repita el paso cuatro veces más.
3. Trace diminutos estambres de puntos corridos con la duya 1.

Flores de manzano

Trace las flores de manzana del mismo tamaño que un centavo y déjelas secar sobre formadores de flores (p. 107)

Practique con: duyas 101, 1

Consistencia del betún: betún Royal firme

Posición de la manga: 45° para pétalos, 90° para puntos

Sostenga la duya: el extremo ancho tocando la superficie y con el extremo angosto hacia afuera

Clavo para flores: #7

1. Utilice la duya 101 y sostenga la manga a un ángulo de 45° del clavo para flores con el extremo ancho de la duya tocando el centro del clavo y el extremo angosto hacia afuera a ⅛ pulg. de distancia de la superficie del clavo.
2. Presione la manga y gire el clavo a medida que mueve la duya a ⅛ pulg. hacia afuera del centro del clavo y hacia atrás, alejando la presión a medida que vuelve al punto de partida.
3. Repita el procedimiento para hacer cuatro pétalos más. Añada cinco puntos con la duya 1 para el centro.

FOLLAJE FLORAL

Hojas

Practique con: duyas 352, 67, 366

Consistencia del betún: betún de merengue diluido con miel de maíz

Posición de la manga: 45° a las 6:00

Hoja básica Duya 352 | **Hoja con cervadura Duya 67** | **Hoja grande Duya 366** Use el cople grande

Sostenga la duya: apenas tocando la superficie con la abertura ancha paralela a la superficie

1. Presione hacia para construir la base y, al mismo tiempo, levante apenas la duya.
2. Relaje la presión mientras acerca la duya hacia usted, para que la hoja termine en punta.
3. Deje de presionar y levante.

FOLLAJE FLORAL cont.

Enredaderas
Practique con: duya 3
Consistencia del betún: suave
Posición de la manga: 45° a las 3:00 (9:00)
Sostenga la duya: apenas tocando la superficie

1. Toque su duya ligeramente en la superficie a medida que comienza a presionar, después

levante apenas sobre la superficie a medida que hace el tallo.
2. Mueva la duya suavemente hacia arriba y hacia abajo para formar "valles y colinas". Para terminar la línea, deje de presionar y deslice la duya por la superficie.
3. Agregue un segundo tallo curvado, comenzando con el tallo central, dejando de presionar mientras va formando una punta.

Cómo sujetar flores de betún Royal a los tallos de alambre

En un cuadrado de papel encerado, utilizando betún Royal, haga un punto de base con la duya 3. Haga un gancho de ½ pulg. en un extremo de un alambre de florista de 4 pulg. e inserte el gancho dentro de la base. Con un pincel para decorar apenas húmedo, alise y mulle el betún alrededor del alambre. Presione el otro extremo del alambre dentro de un trozo de bloque de espuma y deje secar. Retire el papel encerado y sujete la flor con puntos de betún.

Cómo sujetar hojas de betún Royal a los tallos de alambre

En un cuadrado de papel encerado, utilizando betún Royal, haga un punto de base con la duya 4. Haga un gancho de ½ pulg. en un extremo de un alambre de florista de 4 pulg. e inserte el gancho dentro de la base. Utilice la duya 352 y haga una hoja directamente sobre el alambre. Presione el otro extremo del alambre dentro de un bloque de espuma y deje secar. Remueva el cuadrado de papel encerado cuando se haya secado.

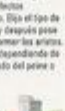
Otras técnicas para decorar

Peinado

Practique con: Icing Sculptor™, peine para decorar o triángulo para decorar, soporte giratorio (vea "Kit Turn tools), 1308
Consistencia del betún: betún de mantequilla de consistencia mediana a suave

Cubra el pastel con una capa un poco más gruesa de betún para que las aristas del peine no lleguen al pastel. Peine inmediatamente después de embutunar el pastel, mientras el betún está blando. La utilización de un plato giratorio ayuda a que el movimiento sea parejo. Utilice el Icing Sculptor™, peine o triángulo para decorar para añadir diferentes efectos contrastados a su pastel embutunado. Elija el tipo de efecto que desee, ancho o estrecho, y después pase esa borde alrededor del pastel para formar las aristas. Las aristas serán profundas o planas, dependiendo de la cuchilla del Icing Sculptor™ o del lado del peine o triángulo para decorar que utilice.

Icing Sculptor™



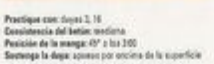
Seleccione las cuchillas para esculpir que desea y colóquelas dentro del soporte. Presione el escultor sobre el pastel embutunado a medida que rota el pastel en el plato giratorio. ¡Las 64 cuchillas incluidas pueden crear cientos de ocultaciones diferentes! Mezcle y combine entre los 14 diseños de borde para lograr el aspecto perfecto para su pastel.

Guirnaldas peinadas

Para crear una guirnalda, sostenga el peine de manera tal que 4 dientes estén en el borde están tocando el pastel al principio de la guirnalda. Pase el peine formando una curva, y colóquelo de manera tal que aproximadamente 6 dientes estén tocando el pastel en la parte inferior de la guirnalda, y después vuelva a formar la curva con 4 dientes tocando para terminar la guirnalda. Es importante mantener nivelado el peine con la superficie del pastel, para que los resortes creados sean uniformes.

Impresión de patrones

El truco para hacer diseños uniformes y exentos e impresión parejas es utilizar una prensa de moldeo (p. 142). Simplemente imprima el diseño en todos los lados de betún, incluyendo el fondant. Utilice el diseño de patrón para imprimir ramitas de enredadera en los lados del pastel para un hermoso efecto botánico.



Practique con: duyas 2, 16
Consistencia del betún: mediana
Posición de la manga: 45° a las 3:00
Sostenga la duya: apenas por encima de la superficie

1. Suavemente presione el perrín en su pastel embutunado para imprimir el diseño.
2. Delinee el diseño impreso con betún, utilizando la duya de su elección. Combia la duya para cambiar la apariencia de cada diseño.

Cómo teñir coco rallado

Ponga la cantidad deseada de coco en una bolsa plástica, añada unas pocas gotas de colorante y amase hasta que el color se haya combinado en forma pareja. Deje secar sobre papel encerado.

Nubes

(vea La multitud está en las nubes, pág. 7)

Use suficiente cantidad de toallas de papel como para cubrir el ancho del pastel. Rompa la toalla de papel a la mitad de forma horizontal para crear texturas rugosas. Coloque un lado cortado de la toalla de papel apenas por debajo del borde superior del pastel y vuelva con Color Mist™ a lo largo del borde rasgado. Repita el proceso, moviendo la toalla hacia abajo 1½ pulg. cada vez, hasta que toda la superficie esté cubierta con el efecto de nube.

Pingüinos

(vea El gran escape sobre hielo, pág. 53)

Unta una galleta con queso crema batido. Corte tiras de zanahoria de ½ pulg. y posiciones para hacer las patas. Rellene una manga con la duya 3 con queso crema. Recorte la parte inferior de una aceituna de tamaño Colossal en el extremo del anillico para crear un borde plano. Rellene el orificio de la aceituna con queso crema. Para las alas, corte a lo largo una aceituna mediana a la mitad. Con las tijeras, corte 2 formas de "v" en cada mitad; deje a un lado los trozos. Sujete las mitades al cuerpo con un punto de queso crema. Para la cabeza, corte 1/4 de una aceituna mediana, en el extremo del anillico. Rellene el orificio con queso crema y sujete al cuerpo. Delinee y trace la cara y las áreas de la barriga con queso crema. Para los ojos, corte 2 pequeños círculos de los trozos de aceitunas recortados; posicione. Para la nariz, corte un triángulo de zanahoria; posicione.

Flores de galleta

(vea Barbie ha florecido, pág. 32)

Extienda la masa. Usando los Cut-Outs, corte 4 margaritas pequeñas y 3 grandes y 5 flores pequeñas y 3 grandes; hornee y deje enfriar. Usando betún Royal, delinee las galletas con la duya 2; trace con betún Royal diluido en una manga de papel pergamino cortada; deje secar. Trace puntos centrales y estambres cortidos con la duya 3 usando betún Royal concentrado; deje secar. Cuando esté completamente seco, sujete los alambres, cortado de varios largos, de entre 6 y 10 pulg., a la parte trasera de las galletas con caramelo derretido; deje secar.

Galletas de regalo de vitral

(vea pág. 94)

Muela caramelos duros. Prepare una receta de masa de galletas extendidas (pág. 1028) y forre una plancha para galletas con papel de aluminio; rocíe con spray antiadherente para moldes. Corte galletas usando el 2do cortador más grande del juego de metal de estrellas en formas graduadas; corte los centros con el cortador más pequeño del juego. Coloque las galletas sobre el molde forrado y rellene el área abierta con caramelo molido. Hornee de 7 a 8 minutos, hasta que el caramelo esté derretido y las galletas estén doradas; deje enfriar. Suavemente retire el papel. Con otro trozo de papel de aluminio, haga una pequeña taza y rellene con caramelo derretido; hornee de 3 a 4 minutos a 350°. Sumerja los extremos de palitos de galleta de 11½ pulg. en el caramelo derretido y sujete a la parte trasera de las galletas. Sujete los chocolates bañados de caramelo a las galletas con Candy Melts derretidos.

Cortina

(vea Cortinas en cascada, pág. 80)

Siguiendo el borde inferior de los festones de fondant, vuelva a trazar 5 líneas con la duya 3, dejando que cada línea se seque antes de trazar la siguiente. Esto formará un saliente en donde descansará la cortina. Trace líneas de la cortina verticales con la duya 2; deje secar. Agregue cuentas con la duya 2 en los extremos de las líneas y guirnaldas de lazo con la duya 2 por debajo de las cuentas. Trace remolinos a mano alzada con la duya 1, puntos y flores de cuentas por encima de los festones de fondant.

Flores de Frutillitas

(vea Día de sol para Frutillitas, pág. 32)

Sujete algunas de las flores a continuación a los tallos de palota según las instrucciones del pastel.

Tulipanes

Use la duya 90 y betún Royal para trazar una cuenta pequeña para el pétalo central. Trace una cuenta alargada a la izquierda de la primera cuenta, retirando la duya hacia la izquierda. Trace una cuenta alargada a la derecha de la primera cuenta, retirando la duya hacia la derecha. Deje secar.

Flores en remolino

Usando betún Royal, trace una flor con una bola central hecha con la duya 90 y 5 flores con bolas centrales hechas con la duya 5. Usando la duya 3, trace un remolino sobre la bola. Deje secar.

Flores en espiral

Use la duya 90 y betún Royal para trazar un espiral cerrado con forma de cono. En un movimiento continuo, vuelva a trazar el espiral a incrementar el tamaño a medida que sube. Deje secar.

Flores de helado

Use la duya 90 y betún Royal para trazar una bola. Usando la duya 3, trace betún por encima para recrear la cobertura del helado. Trace una bola con la duya 3 para la cereza, trace un tallo cortido con la duya 1. Deje secar.

Flores de punto

Use los duyas 3, 4 y 5 para hacer flores de diferentes tamaños. Use betún Royal para trazar la bola central. Trace 5 bolas para los pétalos alrededor del centro. Deje secar.

Técnicas para hacer figuras

El trazar figuras es una manera de realmente dar personalidad a su pastel. Sus figuras pueden ser tan reales o tan caricaturescas como desee. Comience con una base, después agregue formas familiares como los puntos, bolas e hileras que dan la personalidad perfecta.

Dora en su unicornio

(vea El único medio de transporte de Dora, pág. 28)

Usando betún Royal, delinee la camisa con la duya 6 (alise con el dedo sumergido en mazacral). Rellene el cuello en V con la duya 2 (alise con el dedo sumergido en mazacral). Delinee y trace la falda sobre el lomo del unicornio con la duya 6 (alise con el dedo sumergido en mazacral). Trace líneas para los brazos con la duya 6; posicione la decoración de botón de cabeza contra la camisa. Delinee y trace el gorro con la duya 6; trace coletas de remolinos cortidos con la duya 5. Haga puntos para los moños y los dedos usando la duya 2.

Velas de caritas sonrientes

(vea Caritas sonrientes brillantes, pág. 93)

Coloque un palito de caramelo sobre una plancha forrada con papel encerado y trace la figura usando betún Royal. Trace una línea con la duya 12 para el torso. Delinee los brazos y las piernas con la duya 8; haga bolas para las manos y los pies con la duya 3. Sujete las cabezas de velas de caritas sonrientes. Deje secar.

Técnicas para fondant/pasta de goma

Bebé de fondant

(vea ¡Vuelve el bebé! pág. 70)

Para el cuerpo, tiña una bola de fondant blanco de 2 pulg. de color calipso; extienda de ¼ pulg. de espesor y corte con el cortador de hombrecito de jengibre.

Para el pañal, extienda fondant blanco de ⅛ pulg. de espesor y corte una forma triangular de 1 ½ pulg. de profundidad; sujete al cuerpo con un pincel húmedo. Para el gorra, aplaste y una, presionando, 5 bolitas blancas formando un hexágono más grande en el centro y 5 bolitas más pequeñas en los lados. Corte una abertura para la cabeza usando el cortador de hombrecito. Sujete al cuerpo con un pincel húmedo.

Para el biberón, enrolle un tronco de ¼ pulg. de diámetro, corte de ½ pulg. de largo. Sujete bolitas verdes para la parte superior con un pincel húmedo; sujete el biberón al bebé. Para el rizo, corte una tira fina amarilla; enrolle alrededor del extremo del mango de un pincel para rizar, deslice del pincel y sujete. Dibuje la boca y los ojos con FoodWriter™ negro. Enrolle y sujete bolitas color calipso para la nariz y mejillas. Sujete el bebé al palito de paleta con adhesivo para fondant diluido (pág. 115).

Querubines de fondant

(vea la cadena de montaje de San Valentín, pág. 58)

Para los alas, extienda fondant blanco de ⅛ pulg. de espesor. Corte 6 corazones usando el Cut-Out más grande. Corte la parte izquierda del corazón, comenzando a ½ pulg. hacia la izquierda desde el punto central; repita para el lado derecho. Haga líneas de alas. Corte hendiduras con un cuchillo para manualidades y forme puntos para darle un efecto de plumas; deje secar sobre una superficie esponjosa con maicena.

Para los querubines, con fondant color cobre, enrolle tres bolas de ¾ pulg. para las cabezas. Introduzca un trozo de espaguetti se cocinar de 2 pulg. en cada bolita, dejando 2 pulg. fuera de la bolita. Sujete los rasgos faciales con un pincel húmedo: Sujete una bolita de ¼ pulg. para la nariz. Corte la boca con un cuchillo para manualidades y use el utensilio para moldear fondant para dar forma a la boca abierta. Para los ojos, aplaste bolas blancas de¼ pulg. y sujete. Tiña de negro una bola de ¼ pulg.; enrolle y sujete pequeñas bolitas para las pupilas. Para las orejas, enrolle bolas de fondant de ¼ pulg.; aplaude, corte a la mitad y sujete. Tiña de rosado una bola de fondant de ¼ pulg., moldee y sujete para las lenguas. Deje secar las cabezas de un día para el otro.

Cuando las cabezas estén secas, **haga los cuerpos.** Para cada uno de fondant de 2 pulg. de diámetro y moldee en forma de huevo de 2 x 1 ½ pulg.; sujete el cuerpo al trozo de espagueti que quedó fuera de la cabeza. Para las piernas, enrolle 2 troncos de 2 x ½ pulg. para cada querubín; doble ½ pulg. del extremo de cada pierna. Marque los dedos usando el utensilio para moldear fondant, introduzca un trozo de espagueti sin cocinar de 2 pulg. a través de la pierna y del cuerpo. Para el pañal, corte un triángulo de fondant blanco de 2 x 1 pulg. y sujete. Aplique los figuras en bloque con fondant formado de pavé encerado para sugerir semidedas.

Para el querubín de pelo rizado, extienda fondant amarillo de ⅛ pulg. de espesor; corte tiras de 1 x ½ pulg. de ancho y enrolle alrededor del espagueti. Con cuidado, deslice y sujete a la cabeza con adhesivo para fondant diluido (pág. 115).

Para el querubín con coleta, corte un trozo amarillo de 1 ½ pulg. y sujete a la cabeza; recorte alrededor de la cara. Marque líneas del pelo con el utensilio para moldear fondant. Para la coleta, enrolle un tronco de 1¾ x ½ pulg. de diámetro; corte en 3 trozos y sujete. Marque las líneas usando el utensilio para moldear fondant. Para el moño, enrolle tres bolas blancas de ¼ pulg.; aplaste 2 para los lazos y sujete. Para el flequillo, corte un trozo de 1 ¼ x ¾ pulg. y sujete; corte hendiduras con el cuchillo. Para el querubín-niña con remolino, repita los pasos para el pelo del querubín con coleta; use el cuchillo para cortar las hendiduras. Extienda un trozo amarillo de ¼ pulg. para el remolino y sujete.

Para el rodillo, tiña una bola de fondant de 1 pulg. de marrón y enrolle un tronco de ¾ pulg. x 2 pulg.; introduzca un trozo de espagueti de 3½ pulg. para las mangas y cubra con fondant marrón. Enrolle troncos de 2 pulg. x ½ pulg. para los brazos que sostienen el rodillo, moldee los extremos y doble para formar los codos; doble ½ pulg. para las manos y corte las dedos con el cuchillo. Forme las manos alrededor del rodillo y sujete el cuerpo con adhesivo para fondant diluido. Repita los pasos para los brazos que sostienen el cortador y el FoodWriter™. Sujete el Cut-Out de corazón pequeño a las manos con fondant diluido. Coloque el FoodWriter™ sobre el hombro, doble los brazos en posición y sujete con adhesivo para fondant diluido. Sujete las alas a la parte trasera de todos los querubines con adhesivo para fondant diluido; deje secar.

Papá Noel de fondant

(vea Papá Noel patinador, pág. 53)

Combine un paquete de fondant rojo con ½ cucharadita de Gum-Tex™. Extienda el fondant de ¼ pulg. de espesor y corte el cuerpo usando el cortador de árbol del juego de estênicilas. Reserve 2 onzas del árbol para crear el cuerpo con forma de campana.

Corte un triángulo para el gorro de 1 ¼ pulg. de altura x ¾ pulg. de ancho x ⅛ pulg. de espesor. Corte un triángulo para el brazo de 1 ½ pulg. de altura x ¾ pulg. de ancho x ⅛ pulg. de espesor.

Para la cabeza, enrolle una bola de color cobre de ½ pulg. de diámetro. Aplaste y forme un círculo de 1 ¼ pulg. y sujete al cuerpo con un pincel húmedo. Sujete el gorro y el brazo con un pincel húmedo. Para la barba, extienda un triángulo blanco de 1 ½ pulg. de altura x 1 ¼ pulg. de ancho x ¼ pulg. de espesor y forme un triángulo curvo. Corte líneas de flecos con el borde de la espátula; sujete con un pincel húmedo. Enrolle una bola de color cobre de ⅛ pulg. para la nariz y dos lágrimas blancas para el bigote; sujete. Enrolle un tronco de fondant blanco para el ribete y sujete a los bordes inferiores del gorro, brazo y cuerpo. Cree textura usando el extremo de la espátula.

Para el pompón, enrolle una bola de fondant blanco de ½ pulg., agregue textura y sujete con un pincel húmedo. Moldee un mitón pequeño de fondant verde y sujete con un pincel húmedo.

Para los patines, moldee 2 óvalos de color azul pastel de 1 pulg. x ½ pulg.; sujete con adhesivo para fondant diluido. Deje secar de un día para el otro. Dibuje los ojos y los dientes de los patines con FoodWriter™. Usando adhesivo para fondant diluido, sujete un palito de paleta a la parte trasera de Papá Noel, dejando 4 pulg. por fuera; deje secar.

Formas de fondant para niños

(vea Para servir a su Majestad, pág. 12)

Haga 18 formas de fondant variadas, sujetando los partes con un pincel húmedo.

Para los corazones, extienda fondant color rosa rosado de ⅛ pulg. de espesor; corte la forma.

Para las flores, enrolle cinco bolas de ½ pulg. de azul y cinco de anaranjado neón. Coloque un en círculo y aplaste con los dedos; sujete una bola de amarillo neón de ¼ pulg. en el centro.

Para los teléfonos celulares, extienda el fondant morado reservado de ¼ pulg. de espesor; corte la forma; sujete pequeños botones neón y pantalla con forma de cúpula y un tronco para la antena.

Para el tubo de lápiz labial, enrolle un tronco rosa pastel de ½ x 1 pulg. y un lápiz labial rosa neón de ½ pulg., redondeado en el extremo superior. Presione una bola rosa pastel de ½ pulg. y sujete para hacer la base.

Para el bolso, extienda el fondant verde reservado de ½ pulg. de espesor; corte la forma del bolso y de la solapa. Sujete una bola negra para el botón y un tronco de 2 ½ pulg. para la correa.

Sundaes y remolinos de fondant

(vea Visite la finca de Frostilitos, pág. 23)

Tiña el fondant blanco: 28 oz. de amarillo (combine amarillo neón con un poco de amarillo dorado), 28 oz. de rosado (combine rosado con un poco de amarillo limón), 24 oz. de verde (combine verde hoja con un poco de amarillo limón), 13 oz. de violeta (combine violeta con un poco de rosado), 4 oz. de rojo (combine roja intensa y rojo Navidad), 3 oz. de azul real; reserve 4 oz. de blanco. Reserve el fondant restante para cubrir los pasteles y agregar adornos.

Para los sundaes, enrolle siete bolas de ½ pulg. de diámetro y una bolas de 1 pulg. de diámetro; introduzca palitos de paleta a las partes inferiores. Para la crema batida, extienda fondant blanco de ¼ pulg. de espesor y cuerte un círculo despareja de ¾. Para las cerezas, enrolle bolas rojas de ¼ pulg. de diámetro; sujete la crema y las cerezas con un pincel húmedo.

Para los remolinos de caramelo, extienda fondant blanco de ⅛ pulg. de espesor; corte 4 discos de 1 ¼ pulg.; introduzca palitos de paleta en la parte inferior. Reserve el fondant sobrante y deje secar los sundaes y los remolinos de un día para el otro sobre un bloque de espuma. Cuando estén secos, dibuje diseños sobre los remolinos con los marcadores FoodWriter™.

Arco iris, estrellas, sol, corazones y nubes de fondant

(vea Un arco iris para pedir deseos, pág. 28, 29)

Divida, tiña y prepare el fondant de la siguiente manera: Mezcle 6 oz. de azul pastel con ½

cucharadita de Gum-Tex™. Tiña 9 oz. de fondant blanco de amarillo; tiña 2 oz. de anaranjado, 3 de azul, 3 de violeta y 3 de turquesa. Mezcle ¼ cucharadita de Gum-Tex™ en cada una de las porciones de 3 oz.

Para el arco iris, extienda el fondant azul de ⅛ pulg. de espesor y corte el fondo del arco iris usando el patrón; deje secar. Extienda el fondant teñido de ¼ pulg. de espesor y corte tiras de ¼ pulg. de ancho x 18 pulg. de largo para las secciones del arco iris. Sujete al fondo usando gel para decorar; recortando para ajustar a lo largo de la curva. Recorte los extremos. Usando Satin Royal, trace el nombre con la duya 3.

Para las estrellas, extienda fondant amarillo de ¼ pulg. de espesor; corte 2 estrellas grandes, 3 medianas y 15 pequeñas usando los Cut-Outs. Usando betún Royal y patrones, trace las rasgos faciales en las estrellas grandes y medianas; trace puntos para los ojos con la duya 2 y reflejos y cejas con la duya 1. Trace líneas para los ojos con la duya 1, trace las bocas y puntos para los mejillas. Aplaste y alise los mejillas con el dedo bañado en maicena. Deje secar.

Para el sol, extienda fondant azul y amarillo de ¼ pulg. de espesor; corte una forma de sol de cada una usando el patrón. Recorte ½ pulg. de los rayos del trozo amarillo y sujete los secciones amarillas al fondo azul con un pincel húmedo. Usando betún Royal y el patrón, trace líneas para los ojos, cejas y boca con la duya 1, puntos para las mejillas y las coraciones con la duya 2. Deje secar.

Para los corazones, extienda fondant violeta, verde, anaranjado y rosado de ¼ pulg. de espesor. Usando los Cut-Outs, corte 1 corazón grande violeta, 1 corazón mediano verde y uno mediano rosado, 6 pequeños anaranjados y 6 pequeños rosados. Deje secar.

Para las nubes del borde inferior, extienda bolas de fondant blanco que van de ½ pulg. a 1 ½ pulg. de diámetro. Una 3 a 4 bolitas, extiendo finamente el fondant restante y cubre los grupos de bolas. Use el utensilio para moldear fondant para dar forma a las bolas. Esponjoree el borde exterior del molde del pastel con maicena y posicione los grupos alrededor de los moldes para secar.

Para la base de la vela, enrolle bolas de fondant blanco de 1 pulg. de diámetro. Posicione en un círculo de 3 pulg. de diámetro sobre papel encerado. Rellene cualquier área sin cubrir con bolas de ½ pulg. de diámetro. Extienda finamente el fondant y cubra; recorte el exceso o introduzca el fondant por debajo. Introduzca la vela en la parte superior. Deje secar; luego trasfiera a la base del mismo tamaño cubierta con papel de aluminio.

Coleta de Dora

(vea Dora en un cuento de hadas, pág. 28)

Combine 6 oz. de fondant blanco con ½ cucharadita de Gum-Tex. Extienda de ¼ pulg. de espesor; usando el patrón y un cuchillo afilado, corte la coleta. Deje secar sobre una superficie esponjoreada con maicena. Cuando esté seca, trace pelo cornido de betún de mantequilla con la duya 17.

Candelabro

(vea ¡Todos son bienvenidos!, pág. 42)

Extienda fondant de ½ pulg. de espesor. Usando un cortador duya con un extremo de 1 pulg. de diámetro, corte 10 círculos para la plataforma de los velas; deje secar. Para los candelabros, enrolle 25 troncos, de ¾ pulg. de largo x ¼ pulg. de diámetro. Para las bases de las velas, enrolle 42 bolas de fondant de ¼ pulg. Sujete las bolas a la plataforma con caramelo derretido teñido de gris usando colorante para caramelo negro; sujete 2 bolas para la vela central y posicione 1 bola para cada una de las 4 velas exteriores; deje reposar. Sujete los cuerpos de las bolas con caramelo derretido; deje reposar. Para las velas, sujete mentas ovaladas cubiertas de caramelo a la parte superior de los candelabros con caramelo derretido y deje secar de un día para el otro. Para el gliar caramel, corte 7 palitos de paleta de 3 pulg. y cubra 1 ¼ pulg. de la parte superior con fondant gris; deje el resto sin cubrir. Sujete el palito a la parte inferior de la plataforma de la vela con caramelo derretido. Deje reposar sobre los bolas. Con betún Royal, trace llamas sobre las mentas con estrellas cornidas con la duya 15.

Escalera y alfombra

(vea ¡Todos son bienvenidos!, pág. 42)

Para marcar la escalera: Marque el centro del pastel de 6 pulg. con un palillo. Marque otra marca a 1 pulg. hacia la derecha e imprima una línea vertical hasta la parte inferior del pastel de base para el borde derecho de la escalera. Marque el borde izquierdo de la escalera con un palillo usando estas dimensiones: el escalón superior mide 7 ½ pulg. de ancho, los escalones 2 a 8 miden 3 pulg. de ancho, el escalón 7 mide 9 pulg., el escalón inferior mide 9 ½ pulg. de ancho. Para la parte superior del pastel de 6 pulg., corte un círculo de fondant gris de 3 ½ pulg.; sujete

con un pincel húmedo. Cada pastel tendrá un escalón superior y uno inferior. Para cada escalón superior, corta 2 tiras de 1 ¼ pulg. de profundidad x el ancho de cada escalón. Para cada escalón inferior, corta un rectángulo de 1 pulg. de altura x ¾ pulg. de profundidad x el ancho de cada escalón. Para cada escalón inferior necesitará también una tira superior (corte de 1 pulg. de altura x ¼ pulg. de espesor x el ancho del tiroo de rectángulo) y una tira para ensalzar (corte de 1 pulg. de alto x ¼ pulg. de espesor x 1 ½ pulg. más ancho que el tiroo rectangular). Para

el escalón superior del pastel de 6 pulg., presione la tira sobre la parte superior del pastel, uniendo con el círculo superior de fondant, y sujete con un pincel húmedo; sujete la segunda tira contra el lado del pastel. Para el escalón inferior del pastel de 8 pulg., sujete el rectángulo a la base del pastel, luego sujete la tira para envolver para cubrir el frente y los lados del rectángulo con un pincel húmedo. Sujete la tira superior con un pincel húmedo. Siga el mismo procedimiento para todos los escalones superiores e inferiores. Para rellenar los espacios en los lados de algunos de los escalones superiores, tal vez necesitará cortar y sujetar un cuadrado de fondant.

Para la alfombra roja, extienda el fondant de ¼ pulg. de espesor y corte un rectángulo de 12 x 23 pulg. Presione los escalones y la parte superior del pastel con agua y coloque el tiroo de fondant, presionando para formar la escalería; recorte 1 pulg. de cada extremo de los escalones. Para el pastel de 8 pulg., extienda el fondant gris de ¼ pulg. de espesor; corte una tira de ¾ pulg. de ancho para el borde de la alfombra y sujete con un pincel húmedo.

Paraguas encima del pastel

Vea Romance en la lluvia, pág. 109

Prepare 1 receta de pasta de goma. Añada 2 oz. de fondant amarillo neón a 8 oz. de pasta de goma preparada. Extienda de ¼ pulg. de espesor y corte un círculo de 8 pulg.; reserve la mezcla restante. Esponjonee generosamente la parte exterior de una mitad del molde de patata con maicena y posicione el círculo encima. Recorte a ½ pulg. por encima del borde del molde. Mientras está sobre el molde, usando el juego para dividir pasteles, divida el círculo en 12 partes. Usando el Cut-Out redondo grande, corte un festón entre cada división, para que el borde del Cut-Out toque apenas las marcas divisorias, de aproximadamente ½ pulg. de profundidad. Deje reposar sobre el molde durante varios días.

Para el mango, corte un palito de 11 pulg. de largo. Envuelva 3 pulg. de la parte superior del palito con la mezcla de pasta de goma reservada. Para la punta del mango, enrolle un tronco de ½ pulg. de espesor x 3 ½ pulg. de largo, luego aplaste de ½ pulg. de espesor x ¾ pulg. de ancho. Hágalos un horno de "J" y deje reposar durante 48 horas sobre una base envuelta en papel encerado.

Sujete con betún Royal el tiroo curvo al lado del palito formado; deje reposar. Usando ½ pulg. de cinta, ate un moño en la parte superior del mango. Para cocerar el parapluas, corte tiras de ½ pulg. de ancho x 3 pulg. de largo de mezcla de pasta de goma. Sujete desde la punta superior del parapluas hasta los puntos divisorios con un pincel húmedo. Sujete las tiroas de pista en la parte superior y en los puntos divisorios con betún Royal.

Velas de fondant

Vea ¡Preparemos para soplar las velitas!, pág. 96)

Con anticipación: tiña porciones de 3 oz. de fondant de tonos rosa claro y oscuro, verde hoja, azul real, amarillento, violeta mezclado con un poco de rosa y amarillo limón mezclado con un poco de amarillo dorado. Tiña 6 oz. adicionales de amarillo oscuro. Enrolle troncos de los tonos claros para hacer velas de 2 ¼ x ¾ pulg. de diámetro; deje reposar de un día para el otro. Extienda el fondant amarillo oscuro de ¼ pulg. de espesor y corte 20 estrellas usando el Cut-Out™ de estrella mediano y 20 llamas usando el Cut-Out de hoja pequeño. Humedezca el extremo de las hojas de cordón de regalo negro de 1 pulg. e introduzca para hacer el pistilo. Deje reposar de un día para el otro. Pincele las estrellas con agua y espolvoree con azúcar de color amarillo. Dibuje las cejas en las llamas con Food Writer™ negro. Extienda el fondant de tonos oscuros de ¼ pulg. de espesor y corte tiras de 4 x ¼ pulg. Enrolle alrededor de las velas, sujetando con un pincel húmedo. Recorte el exceso de la parte inferior. Usando un pincho de madera, haga una hendidura en la parte superior de la vela; introduzca las llamas y las estrellas.

Flores de fondant o pasta de goma y hojas en alambres

Vea Flores para la Quinceañera, pág. 30; Arreglo de flores silvestres, pág. 77 o Cortinas en cascada, pág. 80, 82)

Estas instrucciones generales servirán para las flores y las hojas de los 3 pasteles. Vea las instrucciones para los pasteles para los colores que se necesitan; para el Arreglo de flores silvestres, use el fondant violeta restante del moño para flores.

Extienda la pasta de goma de ¼ pulg. de espesor o el fondant de ¼ pulg. de espesor. Corte las flores usando el cortador de pensamiento del juego para hacer flores Colección floral para el pastel de La Quinceañera, cortadores de pensamiento y de flor de manzano para el pastel de Cortinas en cascada, y el Cut-Out™ de flor mediano para el pastel de Arreglo de flores silvestres. Suavice los bordes de una espuma fina usando el utensilio para moldear fondant de bola mediano; ahueque el centro de las pensamientas sobre una espuma para dar forma grueso (pág. 133) usando el utensilio de bola.

Para las flores dobles, sujete las flores de manzano dentro de los pensamientos con adhesivo para pasta de goma (pág. 111). Deje reposar sobre una placa para derretir caramelo esponjoreada con maicena. Enrolle bolitas de pasta de goma o de fondant blanco y sujete para el centro de las flores usando adhesivo para pasta de goma o adhesivo para fondant diluido. Prepare cálices sobre los tallos usando alambre de florista de calibre 24 para las flores de pasta de goma o alambre de calibre 22 para las flores de fondant. Para cada cáliz, enrolle una bola de ¼ pulg., doble el extremo del alambre para formar un diminuto gancho, sumerja en el adhesivo, introduzca el extremo de gancho en la bola y moldee en forma de gota. Sujete la flor al cáliz con un poco de adhesivo. Introduzca los alambres en un bloque de espuma para secar.

Prepare las hojas sobre los tallos usando alambre calibre 26 para las hojas de pasta de goma y alambre calibre 22 para las hojas de fondant. Extienda la pasta de goma de ⅛ pulg. de espesor y el fondant de ⅛ pulg. de espesor. Para las hojas de La Quinceañera y de las Cortinas en cascada, use el cortador grande de rosa del juego de colección floral. Coloque sobre una espuma fina e imprima usando el utensilio para moldear fondant. Sumerja el extremo del alambre en adhesivo para pasta de goma; sujete a la parte trasera de la hoja y una la hoja al alambre. Deje secar sobre la parte trasera de los formadores de flores pequeños, espolvoreados con maicena.

Para las hojas del Arreglo de flores silvestres use el Cut-Out de hoja pequeño para cortar las hojas; sujete a los alambres pinceland la parte trasera de las hojas con agua y usando alrededor del alambre. Deje secar sobre un bloque de espuma. Pinte estas hojas usando Brush-On-Color y un pincel de punta biselada; deje secar.

Flores de plumería

Vea Promesa de plumerías, pág. 69)

Tiña pasta de goma de rosado y extienda de ⅛ pulg. de espesor. Para cada flor, corte 5 pétalos usando el Cut-Out de hoja grande. Suavice los bordes de los extremos anchos de los pétalos sobre una espuma fina usando el utensilio para moldear fondant.

Remueva el papel de aluminio y haga una abertura en el extremo exterior de la forma de papel de aluminio. Posicione la flor en la forma de aluminio y coloque sobre el pilar para secar. Para hacer 20 cálices, moldee bolitas de pasta de goma de ½ pulg. en forma de gota. Haga hendiduras en el extremo ancho con el utensilio con forma de hoja de pino y agregue el gancho de alambre. Sujete a la base de cada flor con adhesivo. Deje secar con la flor cara vuelta sobre los pétalos. Cuando estén secas, esponjonee las flores con tizo no tóxico que haya sido rallada en un colador de tó.

Rosas con cintas de fondant

1. Extienda el fondant de ⅛ pulg. de espesor sobre una alfombrilla para extender y cortar espolvoreada con maicena. Corte una tira siguiendo las dimensiones mencionadas en las instrucciones para el proyecto.
2. Comience a enrollar suavemente desde un extremo, soltando el rollo suavemente a medida que la flor se agranda. Doble el borde cortado por debajo. Para los rosas de cinta con alambre, enrolle la tira más suavemente desde el principio al fin.
3. Recorte la flor con una tijera hasta conseguir la altura deseada.

Moños de fondant

Nada dice "celebre" más que un pastel decorado con un suntuoso moño de fondant. El moño luce intrincado, pero en realidad no es más que un grupo de tiras de fondant, dobleces, envueltas y arreglitos para crear un efecto alabeado. Cuando corta tiras con el cortador de cintas/cortador para grabados para fondant, puede crear moños con diseños grabados con varias texturas.

1. Corte tiras para los lazos del moño y cintas, usando las dimensiones mencionadas en las instrucciones para el proyecto. Su moño puede llevar más lazos que los que se muestran aquí o puede omitir el centro del moño. Corte los extremos de las cintas en forma de v; deje secar las cintas sobre una superficie espolvoreada con maicena, que haya sido envuelta con papel encerado. Doble las tiras sobre sí mismas para formar los lazos. Pincele levemente los extremos con un pincel húmedo. Alinee los extremos y una apenas para asegurar. Rellene los lazos con papel de seda facial arrugado. Deje secar.

2. Corte una tira para el moño central, si fuera necesario, siguiendo las dimensiones mencionadas en las instrucciones para el proyecto. Envuelva la tira alrededor de los extremos de los 2 lazos, para crear un efecto de nudo, sujetando con un pincel húmedo. O forme un lazo con la tira, sujetando los extremos con un pincel húmedo; deje secar; después sujete los lazos del moño al centro del moño con adhesivo para fondant diluido o cualquier alimento comestible.
3. Sujete las cintas debajo de los lazos con un pincel húmedo.

Óvalos y tiras de fondant

(vea Encanto de pétalos, pág. 83)

Extienda el fondant marfil de ⅛ de espesor. Usando los patrones, corte 8 óvalos de cada tamaño. Posicione los óvalos pequeños sobre las secciones de los pétalos del pastel de 8 pulg., combinándolos desde el borde superior. Recorte usando los óvalos medianos para el pastel de 12 pulg. y los óvalos grandes para el pastel de 15 pulg. Extienda el fondant blanco de ¼ pulg. de espesor, usando el cortador/artículo para

grabados, corte cuatro tiras de 3 ½ x ¼ pulg. para cada sección de pétalos de 8 pulg. Posicione 1 tira en cada división del pétalo; posicione 3 tiras espaciadas en forma pareja para completar cada pétalo. Repita, usando 6 tiras en total para cada sección sobre el pastel de 12 pulg. y 8 tiras en total sobre el pastel de 15 pulg. Recorte las tiras en forma pareja en el borde inferior del pastel.

FLUJO DE COLORES

Cómo trabajar con flujo de colores

1. Trace el patrón de su diseño en papel pergamino, después una el papel de trazado a un círculo para pasteles o a la parte trasera de un molde para galletas. Cubra con papel encerado; alise y pegue con cinta adhesiva. Usando la duya 2 y una manga de papel pergamino llene hasta la mitad con flujo de colores; presione, extienda y deje caer el lote de betún siguiendo el trazo del patrón. Detengase, toque la duya contra la superficie y retire. Si va a usar el mismo color para rellenar, deje secar el delineado unos minutos hasta que forme "costra". Para evitar que se cierren los colores, deje secar los bordes entre 1 y 2 horas antes de rellenar.
2. Diluya con agua la mezcla de flujo de colores. Corte una abertura en la manga de papel pergamino con el tamaño de una duya 2. Rellene el diseño con flujo de colores diluido.
3. Deje que las decoraciones se sequen por completo al aire, durante al menos 48 horas. Para retirar, corte y retire el papel encerado de la plancha, después dé la vuelta y retire el papel encerado de la pieza de flujo de colores.

Consejo: para las decoraciones curvas, seque las piezas en formadores de flores.

Para retirar fácilmente el flujo de colores seco, con una mano tire del papel encerado apoyado contra el borde de una mesa mientras sostiene la decoración con la otra mano. El papel encerado se despegará naturalmente. O, con el flujo de colores secándose sobre una plancha para galletas, coloque una plancha de cartón sobre el flujo de colores, levante y dé la vuelta, para que la parte superior de la decoración descanse sobre el cartón. Levante el papel encerado.

Ya que cualquier betún húmedo puede diluir el flujo de colores, coloque la decoración de flujo de colores sobre el pastel inmediatamente antes de servirlo, o coloque primero una pieza de envoltorio de plástico cortada con la forma del área y después coloque el flujo de colores sobre cubitos de azúcar.

Armado del panel con volutas de flujo de colores

Ivea La inspiración de la vida, pág. 21)

1. Marque una base hexagonal con un marcador FoodWriter™. Marque un círculo de 10 pulg. en el centro de la base. Marque una línea vertical de 1½ pulg. desde el punto de cada hexágono; marque ¼ pulg. desde el pastel en el centro de cada borde del hexágono. Con la regla, marque una línea horizontal conteniendo desde la marca de ¼ pulg. en cada borde del hexágono, conectando las líneas verticales.
2. Para sujetar los paneles con volutas a ¼ pulg. de los pasteles de 10 pulg., trace una línea de flujo de colores coordinado a lo largo de una de las marcas horizontales. Sujete el panel sobre la línea de betún. Junte el lado del panel con el betún y trace una línea en la próxima línea horizontal sobre la plancha hexagonal; sujete el segundo panel, asegurándose que los paneles queden alineados. Repita para sujetar todos los paneles.

Ventanas de flujo de colores

(vea ¡Todos son bienvenidos!, pág. 40)

Tiña 1 taza de betún Royal de gris lunando una pequeña cantidad de colorante para betún negro. Haga 2 recetas para flujo de colores; tiña ⅔ taza de cada uno de azul real, violeta y negro. Tiña ½ taza de una combinación de amarillo limón/amarillo dorado; reserve ⅓ taza de blanco. Pegue con cinta las copias de los patrones a las planchas para galletas y cubra con papel encerado. Delinee los marcos exteriores con betún Royal gris con la duya 3; deje secar. Rellene las ventanas usando flujo de colores diluido en mangas de papel pergamino. Rellene la luna amarilla en el patrón 3. En todas las ventanas, rellene el cielo azul, luego los nubes blancas y las áreas del piso negras. Rápidamente rellene el fondo violeta. Inmediatamente rellene las ramas de los árboles usando el patrón y flujo de colores diluido; forme ramas más pequeñas de las grandes con un palillo.

COBERTURA DE PASTELES Y GALLETAS CON CANDY MELTS®* Y BETUNES VERTIDOS

¡Otra forma rápida y fácil de dar una apariencia profesional a la terminación de todo lo que hornee! Para Candy Melts™, derrita siguiendo las instrucciones del paquete. Para los betunes, siga las instrucciones de la receta hasta alcanzar una consistencia de vertido. Coloque los pasteles o galletas enfriados en la rejilla para enfriar sobre la plancha o molde para galletas. Vierta el caramelo o betún en el centro del objeto, esparciendo hacia los bordes con una espátula, de modo que el caramelo o el betún se corra hacia abajo y cubra los lados. Deje secar.

Técnicas de elaboración de caramelos

CÓMO USAR CANDY MELTS®*

Las obleas de revestimiento de confitería que se derriten rápidamente son la clave para elaborar caramelo con facilidad. Su suave textura y excelente sabor hacen de los Candy Melts® la opción más práctica para moldear. Vea todos los magníficos colores en la pág. 218.*

Para derretir

Método a baño de María: llene el molde inferior con agua por debajo del nivel del molde superior. Hierva el agua, luego retire del fuego. Coloque los Candy Melts en el molde superior y colóquelo en posición sobre el molde inferior. Revuelva constantemente, sin batir, hasta que esté suave y completamente derretido.

Método de horno de microondas: en un recipiente apto para horno de microondas, coloque 1 paquete de Candy Melts y caliente a potencia mediana o descongele durante 1 minuto. Revuelva bien. Continúe calentando y revuelva en intervalos de 30 segundos hasta que esté suave y completamente derretido. Los Candy Melts también pueden ser derretidos en una manga para decorar desechable. Derrita como se describe anteriormente, presionando la manga entre cada intervalo de calentamiento para que se mezclen bien los Candy Melts. Cuando esté completamente derretido, recorte el extremo de la manga y presione los Candy Melts derretidos dentro de los moldes. Tire la manga cuando esté vacía.

Nota: *el revestimiento de confitería perderá su consistencia para verter y sumergir si se recalienta, o si se añade agua u otra líquido. Si el revestimiento se recalienta, añada 2 cucharaditas de manteca vegetal hidrogenada por cada 14 oz. de Candy Melts.*

Para moldear (caramelos de 1 color)

Vierta el caramelo derretido dentro de un molde limpio y seco; golpee suavemente para quitar las burbujas de aire. Coloque el molde sobre una superficie plana. Refrigere hasta que el fondo del molde luzca congelado o hasta que el caramelo esté firme. Retire el caramelo. Para paletas, rellene los moldes, golpee para quitar las burbujas de aire, coloque los palitos en el molde. Rote los palitos para cubrirlos completamente con caramelo para que queden fijos en su lugar. Refrigere para secar y quite las paletas.

Para teñir

Agregue colores para caramelo (pág. 219) a los Candy Melts™ derretidos en pequeñas cantidades a la vez. Mezcle bien antes de agregar más color. Los colores tienden a oscurecerse cuando se mezclan. Los caramelos de color pastel son más apetitosos, así que tenga esto en mente.

Para dar sabor

El sabor crancas e intensa de los Candy Melts™ puede acentuarse agregando aceite, ¼ cucharadita de sabores para caramelo a base de aceite (pág. 219) a 14 oz. (un paquete) de Candy Melts™ derretidos. Nunca utilice saborizantes con base de alcohol ya que provocará el endurecimiento del caramelo.

Caramelo multicolor

Método para pintar

Es fácil moldear en diferentes áreas de color: sólo use un pincel para decorar para "pintar" el molde con Candy Melts™ derretidos. Refrigere unos segundos hasta que el baño se endurezca y después rellene el molde hasta el borde con caramelo derretido. Recuerde siempre rellenar una sección del molde a la vez y dejar endurecer antes de agregar más colores. Busque otras maneras de teñir y dar sabor a sus caramelos en nuestra *Guía para la elaboración de caramelos para principiantes* (pág. 124).

Método de marmolado

1. Derrita por separado dos colores distintos de Candy Melts™.

2. Revuelva juntos los colores, usando un palito de paleta para trazar líneas en la mezcla. No los mezcle excesivamente.
3. Vierta rápidamente con la cuchara o vierta en moldes, mientras la mezcla todavía esté blanda. Dilie golpecitos. Refrigerelo hasta que esté firme; desmolde.

Método de capas

Vierta los Candy Melts™ derretidos dentro del molde hasta la altura deseada. Refrigérelo hasta que esté parcialmente firme. Vierta el color contrastante derretido hasta la altura deseada. Refrigérelo hasta que esté parcialmente firme. Repita hasta que queda el número deseado de capas; refrigere hasta que esté firme y desmolde.

TÉCNICAS DE ESPECIALIDADES

Caparazones de caramelo

Rellene el molde hasta arriba con caramelo derretido. Golpee suavemente contra la encimera para quitar las burbujas de aire. Deje enfriar en el refrigerador de 10 a 15 minutos o hasta que se haya formado una capa de ¼ pulg. Vacíe el exceso de caramelo, alise los bordes superiores con una espátula y enfríe de 15 a 20 minutos más. Con cuidado desmolde los caparazones (si tiene dificultad para sacarlos, coloque en el congelador de 2 a 3 minutos y después desmolde). El exceso de caramelo puede ser recalentado y utilizado nuevamente.

Caparazones de caramelo en papelitos para hornear

1. Añada de 1 a 2 cucharadas de caramelo derretido en el fondo de un papelito para hornear estándar.
2. Pincele el caramelo lentamente, por los lados, de la mitad hacia arriba, para formar un borde parejo.
3. Lleve al refrigerador de 5 a 8 minutos. Repita el proceso si lo desea, para un caparazón más grueso. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes. Despegando cuidadosamente el papelito del caparazón de caramelo.

Caritas de caramelo

(vea Somos de la selva, pág. 92, ¡A abrir regalos!, pág. 99 y Payaseando, pág. 83)

Haga todas la caritas en una placa para derretir caramelo (pág. 219); rellene las cavidades con Candy Melts™ usando una manga para decorar cortada. Use Candy Melts™ blanca para la cebra, amarillo para el león, anaranjado para el tigre. Para el elefante, tiña caramelo blanco de gris usando colorante negro del juego de colores de jardín para caramelo. Para los payasos y los niños, tiña caramelo blanco de color piel usando colorante anaranjado del juego de colores primarios o use Candy Melts™ en color clara para el tono de piel típico. Lleve al refrigerador hasta que esté firme y desmolde.

Coloque las caritas sobre una plancha forrada con papel encerado y decore los rasgos faciales usando caramelo derretido en una manga cortada. Además de los colorantes ya usados, necesitará rosa tiña caramelo blanco con colorante rosa del juego de colores de jardín para caramelo, pág. 128).

Elefante

Trace orejas grises, ojos y boca negros; deje reposar. Haga la trompa gris y trace las orejas interiores de rosa; deje reposar.

Tigre

Trace puntos anaranjados para las orejas; deje reposar. Trace orejas interiores y nariz rosa; deje reposar. Agregue franjas, boca, ojos y bigotes negros; deje reposar.

León

Trace una melena cocoa clara alrededor de la cabeza; deje reposar. Trace puntos amarillos para las orejas; deje reposar. Trace orejas interiores y nariz rosa; deje reposar. Añada ojos, cejas, boca, bigotes negros; deje reposar.

Cebra

Trace puntos blancos para las orejas; deje reposar. Trace orejas interiores rosa; deje reposar. Agregue franjas, ojos, orificios de la nariz y pelo negros; deje reposar.

Payasos

Trace ojos y boca negros, mejillas rosa y nariz roja; deje reposar. Agregue pelo verde, rojo, amarillo, azul o anaranjado; deje reposar. Sujete el gorro de fondant con caramelo derretido. Trace el fleco de estrella cortida con la duya 14 con betún Royal.

Niños

Trace ojos y boca negros, nariz de color piel o cocoa claro; deje reposar. Agregue pelo negro, amarillo o cocoa claro; deje reposar. Sujete el gorro de fondant con caramelo derretido. Agregue el fleco de estrella cortida con la duya 14 con betún Royal.

*Revestimiento de confitería de marca

Graduado de placa de caramelo

Ivea Comenzando un nuevo capítulo, pág. 77

1. Tilla 1 paq. de Candy Melts™ blanco con colorante para caramelo azul; también tilla 6 oz. de Candy Melts™ blanco con 1 a 2 cucharadas de Candy Melts™ en cocoa clara para lograr tono color piel, tilla 2 oz. de amarilla con colorante para caramelo, tilla 7 oz. de Candy Melts™ en cocoa de negro con colorante para caramelo. Reserve el resto de los Candy Melts™ blanco y cocoa. Haga una placa de caramelo en un molde de graduado, moldeando las áreas en el siguiente orden: borla amarilla, diploma blanco, pelo negro, cara y manos, gorro y traje azul. Guarda en refrigerador para afirmar cada área antes de comenzar la siguiente. Corte el cartón para que se adapte al interior del molde, cubra el borde y deje un borde de 1/4 pulg. sobre el molde.
2. Desmolde la placa. Usando caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada, trace ojos blancos, pupilas negras y boca y nariz color piel. Agregue el mensaje en negro. Deje reposar.
3. Ruga 2 cuadrados. Usando papel de aluminio resistente, haga un círculo de contención en el fondo del molde de hojalata largo, para crear un área de 10 pulg. para moldear. Vierta 1 paq. de Candy Melts™ blanco derretido en el área; refrigere hasta que esté firme y desmolde. Deje que la placa se entibie a temperatura ambiente antes de cortar. Trace el patrón del caballito con un palillo; corte el caballito con un cuchillo afilado. Haga la base para el fondo de la placa. Haga un círculo de contención en el molde de hojalata largo para crear un área para moldear de 7 1/2 pulg.; rellene con 1 paq. de Candy Melts™ blanco derretido; refrigere hasta que esté firme y desmolde. Sujete la placa y los caballitos a la base con caramelo derretido.

Placa de caramelo de cabeza de Mickey

Ivea Abrazos de cumpleaños de Mickey, pág. 36

1. Tilla Candy Melts™ blanco derretido con un poco de colorante para caramelo anaranjado para lograr el tono de piel que se usa. Primero rellene la parte de la cara del molde, con cuidado de no llenar por encima del área redonda encima de la cabeza; después rellene las orejas de 1 1/4 pulg. de grosor. Refrigere hasta que esté firme.
2. Para desmoldar, corte cartón para que se adapte al interior del molde. Antes de remover del molde, con cuidado desmolde, sujete pelitos de palete en forma diagonal para dar soporte a cada oreja. Deje reposar. Coloque el cartón en el molde y dé vuelta para desmoldar.
3. Coloque el lado correcto de la placa hacia arriba. Con betún Royal y/o duya 3, delinee y haga los ojos, nariz, boca y lengua (ahoa con el dedo bañado en mojicrem). Cubra las orejas y la cabeza con estrellas hechas con la duya 16.

Caramelos de Frutillitas

Ivea Visite la finca de Frutillitas, pág. 33

Tilla porciones de caramelo blanco derretido de rosa, de verde (añada un poco de amarillo), de anaranjado, de marrón (mezcle rojo y verde), celeste (añada un poco de azul), también derrita caramelo rojo, blanco y azul del juego. Moldee corazones en los pelitos usando el método para pintar; refrigere hasta que esté firme.

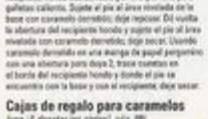
Pie de la copa

Ivea Trufas del amor verdadero, pág. 80

Coloque un montículo de caramelo derretido sobre una base para pastel forrada con papel encerado. Corte (recorte) un pilar oculto de 3 7/8 pulg. y posicione en forma vertical en el caramelo; refrigere hasta que esté firme. Usando caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada, rellene el pilar; golpee suavemente para quitar las burbujas de aire. Coloque en el congelador hasta que esté completamente frío. Para remover el pie, suavemente empuje a través del pilar con el mango de una cuchara para mezclar. Nivele el centro superior e inferior de la base del recipiente hondo desbordado por una plancha para galletas caliente. Sujete el pie al área nivelada de la base con caramelo derretido; deje reposar. Dé vuelta la abertura del recipiente hondo y sujete el pie al área nivelada con caramelo derretido; deje secar. Vierta caramelo derretido en una manga de papel pergamino con una abertura para duya 2, trace cuentas en el borde del recipiente hondo y donde el pie se encuentra con la base y con el recipiente; deje secar.

Cajas de regalo para caramelos

Ivea ¡A desatar las cintas!, pág. 89



Para la base de la caja, usando Candy Melts blanco, moldee un cuparazón de caramelo (vea instrucciones en esta página) de ½ pulg. de profundidad en un molde antiadherente para porciones estándar. No use papelitos para hornear. Lleve al refrigerador hasta que esté firme y desmolde.

Para la tapa, coloque un cortador circular de metal de 3 pulg. sobre un molde o plancha para galletas antiadherente. Rellene de ½ pulg. de profundidad con caramelo blanco derretido; refrigere hasta que esté firme y desmolde.

Cómo modelar una rosa de Candy Clay (pasta de caramelo)

Empiece por la base y moldee un cono de aprox. 1½ pulg. de altura de una bola de Candy Clay de ¾ pulg. Después, aplaste una bola de Candy Clay de ⅝ pulg. en forma de pétalo circular que sea de aproximadamente ¼ pulg. de espesor de un lado y de delicadeza una numero de 16 cortador. Haga 4 pétalos de esta tamaño. Envuelva el primer pétalo alrededor de la punta del cono para formar un capullo. Añada sujete 3 pétalos más alrededor de la base del capullo. Suavemente pellizque los bordes de los pétalos. Haga 5 pétalos más utilizando bolas de Candy Clay un poco más grandes. Aplaste y después afine los bordes con los dedos y délea forma. Presione y sujete los pétalos debajo de la primera capa de pétalos. Continúe agregando pétalos, colocándolos este en el medio y en un poco más abajo de la fila anterior. Para una flor de más volumen, continúe agregando pétalos de esta manera.

Cerca de Candy Clay

Ivea ¡Juguemos juegos de ronda, pág. 51)

Extienda Candy Clay y corte tiras de ½ pulg. de ancho: cuatro de 16 pulg. de largo para los bordes superiores e inferiores del frente y parte trasera, cuatro de 4 pulg. de largo para los bordes superiores e inferiores de los lados, de 3 pulg. de largo para los postes verticales y de 5 pulg. de largo para los postes diagonales. Con caramelo derretido, sujete las tiras del borde superior e inferior, los postes verticales a 4 pulg. de distancia y los postes diagonales para conectar los postes verticales. Enrolle una bola de Candy Clay de ¾ pulg. y sujete con caramelo derretido en la parte superior e inferior de los postes verticales.

RECETAS PARA CARAMELOS

Ganache básico y trufas

14 oz. de Candy Melts™ (pág. 218)
½ taza de crema batida densa

Corte trozos de Candy Melts™ (puede utilizar un procesador de alimentos). Caliente la crema batida en una cacerola hasta que esté por hervir. No deje que hierva. Retire del fuego y añada los Candy Melts en trozos; revuelva hasta que estén suaves y brillantes.

Glaseado de ganache: si la mezcla queda muy espesa, añada de 1 a 2 cucharadas de crema batida. Coloque el pastel sobre una rejilla de alambre; vacíe de una fuente para que gotee. Vierta el glaseado en el centro y esparza hacia los bordes.

NOTA: el pastel debe embeberse primero con batida de mantequilla. Deje que el betún repose, después vierta el glaseado de ganache. Si el pastel tiene una superficie perfecta, no se necesitará otra capa de betún.

Ganache batido: siga las instrucciones de la receta anterior, utilizando 1 taza de crema batida. Deje que la mezcla se asiente y deje enfriar a temperatura ambiente. La mezcla tendrá la consistencia de pudín; esto llevará de 1 a 2 horas). Bata a velocidad alta con batidora eléctrica hasta que esté batido y se formen picos suaves.

Trufas: agregue 1 cucharada de licor para dar sabor, si lo desea. Revuelva hasta obtener una mezcla uniforme y cremosa. Lleve al refrigerador hasta que esté firme. Enrolle bolitas de 1 pulg. de diámetro. Pueden ser utilizadas como centros para caramelos bañados, servirse sencillas, o pasadas por nueces, coco o cocoa en polvo. Guarda las trufas en el refrigerador por hasta 2 semanas. Rinde: alrededor de 2 docenas de bolas (de 1 pulg).

Fudge de cocoa listo en minutos

28 oz. (aproximadamente 4½ tazas) de Candy Melts™ (pág. 218) cocoa oscura
1 lata (14 oz.) de leche condensada (no evaporada)

Derrita Candy Melts® a potencia máxima en un recipiente apto para hornos de microondas. Agregue leche; revuelva hasta que se mezcle. Lleve al microondas 2 a 3 minutos más a potencia media; revuelva hasta que el fudge tome brillo. Vierta la mezcla en un molde de galletas/brownies antiadherente de 7 a 11 pulg. y refrigere hasta que esté firme.

"Pasta" de caramelo

1 paquete de 14 oz. de Candy Melts™ (pág. 218)
¼ taza de leer de maíz Karo®

Derrita los Candy Melts® siguiendo las instrucciones del paquete. Agregue miel de maíz y revuelva hasta mezclar. Vierta la mezcla sobre papel encerado y deje reposar a temperatura ambiente hasta que se seque. Envuelva bien y guarde a temperatura ambiente hasta que la necesite. La pasta de caramelo es más maleable después de que se endurece de un día para el otro.

Para usar

La pasta de caramelo estará muy dura al principio; amase una pequeña porción por vez hasta que esté maleable. Si la pasta de caramelo es aún/está demasiado, deje reposar a temperatura ambiente o refrigere brevemente. Cuando amase la pasta de caramelo, espolvoree la superficie de trabajo con manteca o cacao (para la pasta de cacao) para evitar que se pegue; amase hasta que quede de aproximadamente ¼ de pulg. de espesor.

Para teñir

La pasta de caramelo blanca puede teñirse utilizando colorantes para caramelo o colorantes para teñir. Amase hasta que el color esté bien combinado.

Para almacenar

La pasta de caramelo preparada puede durar semanas a temperatura ambiente en un recipiente hermético.

Relleno de mantequilla de maní

Ivea La primera flor de la primavera, pág. 60

1 ½ cucharada de mantequilla ablandada
½ taza de mantequilla de maní con trozos de maní a temperatura ambiente
½ taza de azúcar glas/tamizada

Haga una crema con la mantequilla y la mantequilla de maní. Incorpore el azúcar glas, revolviendo bien. Añada la cantidad de azúcar glas que sea necesaria para que quede la suficientemente firme para formar una bola. Use el relleno como centro de cocadas para sumergir, o como centro entre 2 cogos. Rinde: aproximadamente 36 centros de caramelo.

¡Aprenda de los líderes en decoración de pasteles!

Celebrating 78 Years

The Wilton® School

of Cake Decorating & Confectionery Art

Durante más de 80 años, la Escuela Wilton ha sido el hogar de las principales autoridades en decoración de pasteles. Actualmente, el plan de estudios de la escuela Wilton es más amplio que nunca, presentando especialistas en decoración de nivel mundial que brindan a sus alumnos una guía individual en sus campos de especialización. Ya sea usted un profesional buscando mejorar su negocio o un aficionado buscando mejorar su destreza para entretener en su hogar, la Escuela Wilton es el lugar ideal para disfrutar de una experiencia inolvidable de aprendizaje.

INSCRÍBASE AHORA PARA ESTOS FAMOSOS CURSOS

El Curso principal
¡El curso de decoración de pasteles más completo del mundo! En esta fascinante clase de 2 semanas, los alumnos aprenderán las destrezas necesarias para convertirse en decoradores de pasteles profesionales. Aprenda 20 bordes y 15 flores, incluyendo la rosa Wilton. Decore con flujo de colores, gel para decorar y trazado de figuras. Decore un pastel de cumpleaños floral, luego diseñe, arme y decore un pastel de boda de 3 pisos con todo lo que aprendió. Se incluyen prácticamente todos los materiales.

CLASES COMPLEMENTARIAS *Disponibles durante el curso principal.*

Creación de productos de confitería
Domine el arte de crear y decorar para ampliar su negocio o crear obsequios increíbles usando revestimiento de confitería de marca Candy Melts® (sin necesidad de colorear). Aprenda a elaborar rosas, hojas, ganache, cajas, canastas y más.

Introducción al azúcar moldeado
Comience con las recetas y el equipo básicos para familiarizarse con el arte del azúcar y continúe con las técnicas de girar, tirar, moldear y trabajar con manga. Los alumnos crean flores y hojas, una jaula de azúcar trabajada en giros, cintas, moños y más que pueden ser usados sobre un pastel o como piezas decorativas de acento.

Introducción al fondant extendido
Aprenda formas creativas de trabajar con fondant, incluyendo flores, cintas y moños cortados y moldeados a mano. Descubra efectos especiales de betún en fondant: efecto "esponja", rizados o grabados.

¡EXPLORE OTRAS FANTÁSTICAS CLASES!
Pasteles para servicios de comida, Lambeth, Arte en azúcar avanzado, Inspiraciones de chocolate, Pasta de goma y fondant avanzados, Arte en fondant.

Talleres de 1 día:
Arte en mesas dulces, Flores festivas de betún, Elaboración de caramelos festivos, Armado de pasteles de boda, Diseño de panquesitos ¡y más!

Para conocer los horarios de las clases, detalles e inscripción visite **www.school.wilton.com** o llame al 630.810.2211

Certificado de aprobación para operar emitido por la Junta de Educación Estatal de Illinois, 100 N. First Street, Springfield, IL 62777.

La inspiración de la vida

Moldes: 8, 10 x 3 pulg. redondo, 10 x 3 pulg. semicircular, pág. 142; paleta de cuentas, pág. 153

Duyas: 2, 3, 9, 12, 14, 18, 32, pág. 138–139

Color: azul real (para Bar Mitzvah), rosa pálido de rosa (para Bat Mitzvah), pág. 133

Recetas: Betunes de merengue ita y de flujo de colores, pág. 112

También: Libro de patrones 2080 (para bar mitzvah), pág. 134; juego para imprimir de patrones favoritos del decorador, pág. 142; cortador de plástico de estrella de 6 puntas, pág. 139; juego para cortar pastillas, pág. 138; pinturas de polvo comestibles 5 pza.), pág. 307; manta de flujo de colores, pág. 132; bases para pastillas de 8", 10", 14 y 18 pulg., envoltorio de papel de aluminio Pacific Foil blanco y plateado, pág. 108; pellizco de paleta de 6 pulg., pág. 321; manecillas comestibles Food Writer™ de colores negro, de punta fina, pág. 126; mangas para decorar desechables, pág. 132; plancha de enmagado (= 23 pulg. de diámetro, bloque de espuma o de madera de 6 x 2 pulg., papel para calcar, papel encerado

Con al menos 48 horas de anticipación: haga 7 estrellas de flujo de colores y 8 pastillas con volutas (pág. 135). Prepare 2 recetas de flujo de colores; reserve 1 receta concentrada para decorar y decorar. Para las estrellas, calque el contador en el papel, para las pastillas, calque el molde. Delinee con la duya 3; deje secar; después rellene con flujo de colores diluido en una manga desechable cortada. Deje secar 48 horas. Sobre las estrellas, trace flores de lis y puntos con la duya 2; trace cuentas alrededor de los bordes con la duya 3. En las 8 estrellas, trace un punto cortado con la duya 12 del lado de arriba. Deje secar. Ilustre la estrella restante si pinta de paleta con flujo de colores concentrado; deje secar. Sobre las pastillas, trace volutas con la duya 5; vuelva a trazar con la duya 3. Trace cuentas alrededor de la abertura del panel con la duya 3. Haga adicionales por si alguno se rompe, y repita secar.

Con betún de merengue ita, emboture y ali ocho pastelas de 1 capa de 8 pulg. Cada uno de 2 pulg. de altura) y dos pastelas de 1 capa de 10 pulg. Cada uno de 3 pulg. de altura). Emboture los lados de los pasteles de 10 pulg. en azúcar rosa). Emboture y alise 4 pasteles de una capa semicirculares de 10 pulg. para hacer un pastel de 4 pulg. de altura y media pastel de pastel de deportes. Para hacer la base de enchapado, use círculos de 8 pulg. para calcar el arreglo de los pasteles de 8 pulg. alrededor de un bloque de espuma redondo cortado de 8 x 2 pulg., entablando.

1 pulg. más allá de cada calce; corte el enchapado siguiendo la línea del calce y envuelva con papel de aluminio plateado. Prepare los pasteles para armar los pasos (pág. 110). Sobre la base, coloque el bloque de espuma central, envuelto en Pacific Foil plateado, con los pasteles de 8 pulg. alrededor del centro. Coloque el pastel sobre bases de triple grosor forradas con papel de aluminio. Divida el pastel de 10 pulg. en 8 partes; imprima con el pantín para imprimir envoltorios, girando a la izquierda y a la derecha para cada división. Trace una concha alargada con la duya 32, de 2 pulg. de largo, dentro de cada las impresiones. Trace volutas con la duya 18 sobre las impresiones; agregue una voluta más larga y una concha vertical de 3½ pulg. de largo, para conectar. Vuelva a delinear las volutas con la duya 18; agregue puntos con la duya 3. Imprima pequeñas volutas en C sobre el borde superior del panel. Trace volutas con la duya 14 sobre la impresión. Coloque el pastel de 10 pulg. sobre el panel; trace conchas alrededor de los bordes inferiores con la duya 18. Sobre los pasteles de 8 pulg., trace un borde de corona con la duya 32; agregue puntos con la duya 3 en la base de las coronas. Este paredón inferior del pastel será transportado por separado a la recepción; para el armado y la decoración finales.

Corte bases de triple grosor de 14 pulg. en un hexágono de 12 pulg. Envuelva con papel de aluminio blanco. Marque la base para colocar los pasteles con volutas (pág. 139). Coloque los pasteles de 10 pulg. apilados sobre la base hexagonal. Trace cuentas alrededor de del borde inferior con la duya 5, y alrededor del borde superior con la duya 3. Coloque el pastel de 8 pulg. mientras sobre el pastel de 10 pulg. Trace un borde de corona con la duya 32, con puntos con la duya 3; agregue guirnaldas de cuentas festoneadas de 1 pulg. de profundidad, desde los puntos de la corona. Trace conchas alrededor del borde inferior con la duya 18.

Divida el resto pastel de pasta en 6 partes. Trace volutas con la duya 14 de arriba a abajo, en los puntos de división; trace volutas con la duya 3 entre las volutas de la duya 14; agregue puntos con la duya 3. Coloque sobre el pastel de 8 pulg.; agregue un borde inferior de conchas con la duya 18.

En la recepción: Coloque la base hexagonal con los pasteles sobre el pastel de 18 pulg. Sujete los paredes con flujo de colores (pág. 135). Con flujo de colores concentrado, trace cuentas con la duya 3 por las bordes de todos los paredes; agregue cuentas con la duya 5 alrededor del borde inferior de la base hexagonal. Introduzca las estrellas con ganchos a los lados del pastel, y la estrella final en la parte superior del pastel. Rinde 204 porciones.

◀ ¡Azulejos con estilo!

Los encantadores tonalidades y geniales modalidades de azul y violeta, hacen que este pastel sea una inmejorable elección para el cumpleaños de un hombre. Corte perfectos "azulejos" de fondant, usando nuestros Cut-Outs™ cuadrados.

Molde: juego cuadrado (se usó el de 12½ x 3½ pulg.), pág. 148

Colores: negro, violeta, azul real, pág. 133

Fondant: fondant extendido listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 126 Cut-Outs™ cuadrados, pág. 126, rodillo, alfombra para extender y cortar, pág. 131

Receta: betún de merengue fm, pág. 113

Tambien: juego de cortadores A-B-C y 1-2-3 de 1¾ pulgadas, pág. 216; velas de celebración blancas, pág. 180; bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 189

Embetunar y alisar el pastel de 2 capas. Divida el fondant en cuatro y tiña de violeta oscuro (con/sombre violeta con una pequeña cantidad de negro), azul claro y azul claro. Extienda fondant a ¼ pulg. de espesor y corte 70 cuadrados de cada color con el Cut-Out más pequeño. Presione los cuadrados en las orillas del pastel, alternando los colores. Aborde violeta oscuro y las comisuras del alfombra, corte el sobrante. Coloque sobre el pastel. Extienda el fondant restante a ¼ pulg. de espesor. Emplee ligeramente el cortador del Cut-Out más pequeño y corte las candelabras. Ajuste las velas e introduzca en las velas. Coloque sobre el pastel. Rinde 24 porciones.

▶ Regálele un jardín

Sorpréndalo con flores de mentiras dicen mucho más que mil palabras en este bonito pastel evolado. Puede hacer las flores de betún Royal con varias semanas de anticipación, así tendrá poco para decorar en el día de su cumpleaños.

Molde: juego cuadrado (se usó el de 12½ x 3½ pulg.), pág. 148

Duyas: 2, 3, 16, 101, 349, pág. 130-138

Colores: * verde, rosado, verde musgo, pág. 133

Recetas: betún de merengue fm, betún Royal, pág. 112

También: velas de celebración blancas, pág. 180; clavo para flores N° 7, pág. 137; bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 189; merengue en polvo, pág. 132; cuadrados de papel encerado

Con anticipación: cuando betún Royal, haga aproximadamente 180 flores de merengue con la duya 101 con puntas delineadas con la duya 2. Haga de más para el algunas se rompa, y déjelas secar.

Embetunar y alisar un pastel de 2 capas y 3 pulg. de alto. Trace cuentas alrededor del borde inferior con la duya 5. Coloque las flores con el mensaje de "MAMÁ" a lo del borde superior. Trace puntos al azar con duya 2 en la parte de arriba del pastel y en los lados. Trace hojas en las flores con la duya 349. Trace puntos para las candelabras con la duya 16. Introduzca las velas. Rinde 30 porciones.

***Nota:** combine violeta y un poco de rosado para lograr el violeta claro de las flores que se muestra.

◀ ¡Has cumplido 21!

Molde: plancha de 8 x 13 x 2 pulg., pág. 147

Fondant: Multi Packs de fondant de colores primarios y naturales, pág. 126; Cut-Outs™ de corazón, pág. 128; rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 130

Receta: batún de mantequilla, pág. 112

También: peine para decorar, pág. 136; bases para pastelón de 10 x 14 pulg., envoltorio de papel de aluminio plateado Fanci-Foil, pág. 165

Embeburte y alise 2 pastelón de 1 capa. Peine los lados con el borde de dientes pequeños del peine para decorar. Extienda fondant roja y negra a ⅛ pulg. de espesor. Para las picas, corte 18 corazones usando el Cut-Out mediano; coloque sobre el pastel. Para las bases de las picas, corte 10 corazones con el Cut-Out pequeño; moldee en forma de "T" y posicione. Para el número 10, enrolle sogas de fondant de ½ pulg. de diámetro y coloque. Para las picas pequeñas, corte 2 corazones con el Cut-Out pequeño; posicione. Moldee las bases pequeñas de las picas usando pequeños trozos de fondant; posicione. Corte un corazón grande usando el Cut-Out grande; posicione. Para la letra A, enrolle sogas de fondant de ½ pulg. de diámetro y coloque. Para los corazones pequeños, corte 2 corazones usando el Cut-Out pequeño; posicione. Cada pastel rinde 23 porciones.

◀ ¡No va más!

Galletas: plancha para galletas, rodillo para enfriar, pág. 217

Caramelo: Candy Melts® † blanco (se necesitan 2 pqs.), pág. 218; juegos de colorantes primarios y de jardín para caramelo, pág. 219

Recetas: galletas recortables, pág. 113

También: Cut-Outs™ redondos, pág. 128; rodillo, pág. 130; triángulos de papel pergamino, pág. 133

Use el Cut-Out redondo más grande para cortar 30 galletas; hornee y deje enfriar. Tiña ½ pqs. de caramelo de roja, verde y azul; ¾ pqs. de negro; reserve ½ pqs. blanco. Cubra 6 galletas con cada color con caramelo derretido (pág. 120); deje secar. Trace diantes sobre las galletas con caramelo derretido blanco o negro en una manga de papel pergamino cortado; deje reposar. Rinden porciones individuales.

† Reconocimiento de propiedad de marca.

▶ ¡Muestre su juego!

¡Vérán en mesa de póquer y todos se sorprenderán con sus habilidades para la decoración! El fondant extendido es la mano ganadora para crear fácilmente las decoraciones detalladas como las cartas y las fichas.

Molde: juego de moldes hexagonales (se necesita el de 12 x 2 pulg.), pág. 148

Colores:* verde Kelly, negro, roja Navidad, rojo intenso, azul real, pág. 133

Fondant:* fondant extendido listo para usar blanco (se necesitan 48 oz.), pág. 126; Cut-Outs™ redondos, pág. 128; marcadores comestibles FoodWriter™ de colores primarios, de punta fina, juego de pinceles, pág. 129; rodillo, alfombra para extender y cortar, pág. 130; cortador/artículo para grabados, alisador de fondant, pág. 131

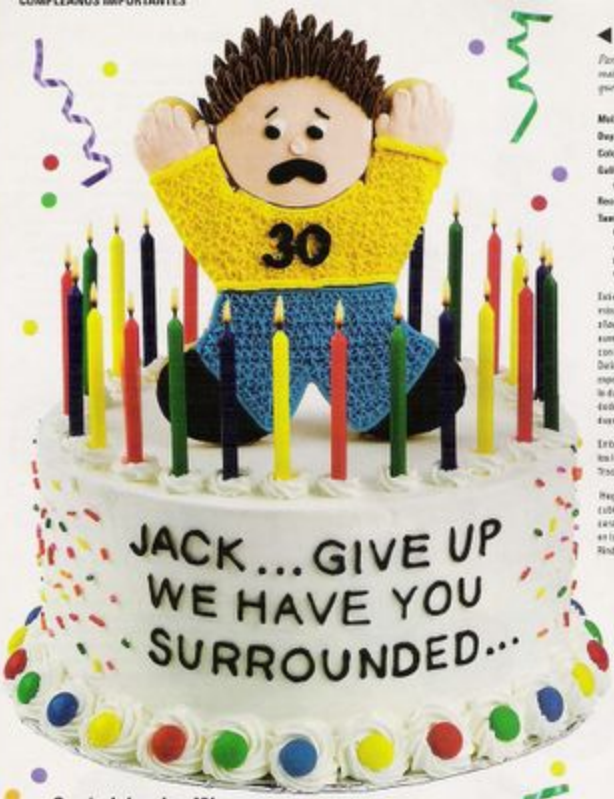
Receta: batún de mantequilla, pág. 112

También: bases para pastelón de 12 pulg. (se necesitan 3), envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 168; platos griegos de 3 pulg., pág. 168; pistola de goma caliente, regla

Tiña 24 oz. de fondant de verde, 2 oz. de azul, 2 oz. de roja, 12 oz. de negro; reserve el blanco restante. Posicione el pastel de 1 capa sobre círculos de doble espesor; contados a medida. Prepare el pastel para el fondant extendido (pág. 101); cubra la parte superior con fondant verde y alise con el alisador de fondant. Extienda el fondant negro a ⅛ pulg. de espesor; corte 2 tiras de 19 x 3 pulg. de ancho y sujete a los lados del pastel y ½ pulg. sobre el borde superior con un pincel húmedo. Una el borde a la parte superior de la masa con el extremo redondeado del alisador de fondant. Extienda el fondant blanco, roja, azul y negro a ⅛ pulg. de espesor; corte 30 fichas de póquer de cada color usando el Cut-Out redondo más pequeño. Para hacer 36-38 cartas, extienda fondant blanco a ⅛ pulg. de espesor; corte rectángulos de 2¼ x 1½ pulg., usando la rueda de borde liso del cortador/artículo para grabados. Dibuje los detalles en las cartas con marcadores FoodWriter.

Para el armado de las patas, envuelva el tercer círculo con papel de aluminio Fanci-Foil, corte 1 pulg. para que quede más pequeño que el pastel. Cubra cuatro platos griegos con fondant negro y pegue con goma caliente a la parte inferior del círculo; deje reposar. Coloque el pastel encima de la base para pastelón con las patas. Coloque las cartas y las fichas de póquer. Rinde 17 porciones.

***Nota:** combine roja intenso y roja Navidad para lograr el rojo que se muestra.



◀ En la línea de fuego

Para aquellos que no asumen sus 30 años, este pastel les hará ser la realidad. Un arco de velas de arcoíris y una lluvia de granillo sugieren que la vida será más colorida que nunca.

Molde: 8 x 2 pulg., redondo, pág. 148

Duyas: 2, 3, 16, 21, pág. 136-138

Colores: azul real, amarillo dorado, negro, marrón, cobre (color piel), pág. 135

Galleta: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 216; patitas para dulces de galleta de 3 pulg., plancha para galletas; regla para extraer, pág. 217

Receta: bebín de mantequilla, galletas onduladas, pág. 112

También: velas redondas de colores del arco iris (se necesitan 3 paq.), pág. 188; Candy Melts®, blanco, pág. 238; decoraciones de granillo "Rainbow Jimmies", pág. 134; rodillo, pág. 138; base para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 169; pastillas de chocolate bañadas en caramelo, masking

Extienda la masa y corte la galleta con el cortador de hombrecito de jengibre más grande del juego. Mueva los brazos y piernas para que queden levantados, añadiendo un trozo de masa de ¼ pulg. en los extremos de las manos para aumentar el largo. Hornee y enfríe. Delinee y trace la cabeza y las manos con la duya 3 (relax golpeando suavemente con el dedo bañado en maicena). Delinee la camisa y pantalones con la duya 3. Cubra la camisa, pantalones y zapatos con estrellas con la duya 16. Haga el pelo con estrellas cerradas con la duya 16. Con la duya 2, haga puntos para los ojos, pupilas, nariz (alise con el dedo bañado en maicena). Delinee y trace la boca y las cejas en hilera con la duya 3. Trace el número con la duya 2.

Embetune y alise el pastel de 2 capas. Inmediatamente presione el granillo en los lados, dejando un espacio libre de 7 pulg. en la parte delantera del pastel. Trace el mensaje con la duya 2.

Haga un borde inferior con rosetas con la duya 21, posicione las chocolatinas cubiertas de caramelo en los centros. Sujete la galleta a los costados con caramelo derretido; deje reposar. Trace candelabros de rosetas con la duya 16 en la parte superior del pastel; introduzca las galletas y las velas. Rinde 28 porciones.

▶ ¡Ganándole a los 40!

Molde: gorro de fiesta, pág. 154

Colores:* amarillo limón, amarillo dorado, violeta, verde hoja, azul real, pág. 133

Fondant: fondant extendido listo para usar blanco (se necesitan 48 oz.), pág. 126; Cut-Outs™ de alfabeto/números y rodeo/oro, pág. 128; juego de 3 rodillos, pág. 126; rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 138; cortador/cuchilla para grabados, ablandar de fondant, pág. 131

Receta: bebín de mantequilla, pág. 112

También: plancha para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 169; cuchilla para manualidades; regla de plástico pequeña.

Prepare el pastel para el fondant extendido (pág. 111). Tiña 8 oz. de fondant de azul y cubra el área del gorro del pastel; alise con el ablandar de fondant. Tiña 6 oz. de fondant de violeta. Extienda a ⅛ pulg. de espesor y corte tiras de 1 pulg. de ancho usando la rueda con borde ondulado del cortador/cuchilla para grabados. Sujete diagonalmente al pastel con un pincel humedo, dejando un espacio de ¼ pulg. entre cada una; recorte el exceso. Tiña de violeta una bola de fondant de 2 pulg. Extienda a ¼ pulg. de espesor y corte 9 círculos usando el Cut-Out mediano. Humedezca los círculos en las tiras violetas, usando el Cut-Out redondo mediano para remover porciones de las tiras; sujete los círculos con un pincel humedo. Tiña 24 oz. de fondant de amarillo. Cubra el borde del gorro y el área del pompón con fondant amarillo; alise. Extienda una porción de ⅛ pulg. de espesor y corte 9 mensajes con el número "40" usando los Cut-Outs de números. Sujételos a los círculos con un pincel humedo. Para las flecas, extienda fondant amarillo a ⅛ pulg. de espesor y corte rectángulos de 1 x 11/2 pulg. Corte hendiduras a lo largo de un lado de 1½ pulg., de ¼ pulg. de profundidad. Enrolle rectángulos de los extremos cortos, uniendo en el extremo inferior; sujete el extremo sin cortar de cada rollo al borde y al pompón con un pincel humedo, colocándolos bien juntos. Corte suficientes rectángulos para cubrir las áreas completamente. Rinde 12 porciones

***Nota:** combine verde hoja con un poquito de amarillo limón para lograr el verde que se muestra. Combine amarillo limón con un poquito de amarillo dorado para lograr el amarillo que se muestra.

▶ *Dora* en un cuento de hadas

Moldes: *Dora la exploradora*, pág. 178

Duyas: 2, 3, 16, 17, pág. 138-139

Colores: juego de colores para betún de *Dora la exploradora* (rojo, rosa, marrón, color piel), pág. 179; violeta, amarillo limón, amarillo dorado, negro, verde hoja, pág. 132

Fondant: fondant extendido listo para usar blanco, amarillo (no necesitan 24 oz c. u., 136); juego de pinceles, pág. 126; rodillo, sfilondrillo para extender y cortar, pág. 130

Receta: betún de mantequilla, pág. 112

También: Libro de patrones 3688 (colete), pág. 126; base para pasteles de 13 x 19 pulg., envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 169; Gum-Tex®, pág. 130; mangas para decorar desechables, pág. 127; cono de azúcar, manzana, cuchillo afilado, regla, cortador de pizza, tijera

Con anticipación: haga la colete (pág. 126). Recorte el área de la manika y recorte ligeramente por debajo de la cintura en el pastel de *Dora*. Embetune y alise el pastel. Con la duya 3, delinee a *Dora*; delinee y trace los ojos, pupilas, irises, boca y lengua; aline con el dedo sumergido en maicena. Agregue con puntos los reflejos de los ojos con la duya 2. Cubra la cara, el cuello y el **pelo de** *Dora* con estrellas hechas con la duya 16.

Agregue color amarillo limón a 10 oz. de fondant amarillo para el tono de amarillo que se muestra; extienda fondant blanco y amarillo a ⅛ pulg. de espesor. Siga las dimensiones del molde para cortar y colocar las mangas de fondant amarillo. Corte un triángulo blanco para el cuello del vestido, con un lado festoneado sobre el borde superior; recorte fondant amarillo para formar los lirios del cuello. Dé forma y sujete las mangas abultonadas con un pincel húmedo. Tiña de amarillo dorado una bola de 1 pulg. de fondant amarillo; enrolle cinco bolas de ¼ pulg. para la pulsera y sujete con un pincel húmedo.

Tiña de verde hoja una bola de 1 pulg. de fondant amarillo. Enrolle seis bolas de ¼ pulg. para el collar; una bola para el anillo; coloque. **Para los pliegues de la falda,** enrolle cinco troncos de fondant blanco de 1 a 8 pulg.; moldee un extremo en forma cónica y coloque 2 sobre el cuerpo y 1 de cada lado, con el extremo más angosto hacia arriba. Corte un rizo amarillo de 12 x 6 pulg. para el vestido y colóquelo; recorte para que quede. Moldee los 12 pulg. del borde superior, para la cintura. Forme la falda sobre trozos con los dedos. Corte tiras amarillas de 16 pulg. de ancho y coloque a modo de overjado sobre el área abierta del vestido.

Tiña porciones de 1 ½ oz. de fondant blanco de rojo, rosa oscuro, violeta y violeta claro. Extienda a ⅛ pulg. de espesor; corte tiras de 12 pulg. en varios anchos y sujételas para el doblado, con un pincel húmedo. Para el sombrero, humedezca el cono de azúcar con agua y recorte la punta de atrás con la tijera. Cubra el cono con fondant amarillo y coloque el sombrero. Sujete la tira violeta claro con un pincel húmedo. Para la flor, enrolle bolas rosa oscuro de ½ pulg., aplástelas y sujételas con un pincel húmedo. Para el borde inferior, enrolle bolas de fondant blanco de ⅝ pulg.; sujete con un pincel húmedo. Coloque la colete. Rinde 12 porciones.

◀ *Dora* vaquera

Moldes: *Dora la exploradora*, pág. 178; plancha para galletas, rodillo para enfriar, pág. 217

Duyas: 3, 8, 16, pág. 138-139

Colores:* juego de colores para betún de *Dora la Exploradora* (rojo, rosa, marrón, color piel), pág. 179; azul real, celeste, violeta, anaranjado, negro, amarillo limón, pág. 132

Recetas: betunes de mantequilla y Royal, galletas sazonadas, pág. 112

También: Libro de patrones 3688 (sombrero de vaquera, botas), pág. 134; merengue en polvo, pág. 132; base para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 169; rodillo, p. 130; manzana

Corte el sombrero y las botas de galleta con los patrones. Hornee y deje enfriar. Decore las galletas con betún Royal. Delinee los zapatos con la duya 3; trace con betún Royal diluido. Delinee el sombrero con la duya 3. Cúbralo con estrellas con la duya 16.

Recorte la mano izquierda del pastel de *Dora*. Embetune y alise los lados y las áreas traseras del pastel con betún de mantequilla. Con la duya 3, delinee a *Dora*; delinee y trace los ojos, pupilas, irises, la boca y la pulsera; aline con el dedo sumergido en maicena. Añada con puntos los reflejos de los ojos con la duya 3. Cubra a *Dora* y la ropa con estrellas, con la duya 16. Trace flores de punto con la duya 3 sobre la pulsera. Coloque el sombrero y los zapatos de galleta. Forme la mano izquierda, delinee con la duya 3 y vuelva a trazar los dedos de estrella con la duya 16 ligeramente sobre el sombrero. Cubra la parte superior de los zapatos con estrellas, con la duya 16. Trace bolas con la duya 8 alrededor del borde inferior. Rinde 12 porciones.

***Nota:** combine el color piel con un poquito de marrón y anaranjado para el bronceado que se muestra; combine azul real con celeste para la flor azul que se muestra.

¡Su mejor regalo!

Moldes: *Scooby-Doo!*, pág. 168; plancha para galletas, relleno para orillas, pág. 211

Duyas: 2, 3, 16, 21, pág. 138–139

Colores:* marrón, rojo intenso, rojo Navidad, turquesa, verde hoja, amarillo limón, violeta, rosado, aqua o verdoso, pág. 133

Recetas: betún de mantequilla y texturas de flujo de colores, galletas azucaradas, pág. 112

También: Libro de patrones 2006 (caja de regalo), pág. 124; juego de 101 cortadores de galletas, pág. 216; mezcla de flujo de colores, pág. 132; bases para pastelas de 13 x 13 pulg., envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 168; cinta rizada celeste, rosa, amarilla (10 yds. de cada color), malvaviscos grandes, malcomía.

Con anticipación: haga las galletas. Corte 6 galletas de hueso de perro usando el contador del juego; corte 1 galleta a la mitad. Corte galletas de caja de regalo y tapa usando los patrones. Hornee y deje enfriar todas las galletas. Delinee y vierta el betún sobre las galletas de hueso con el flujo de colores (pág. 132) y la duya 3. Coloque las galletas de caja de regalo y de tapa sobre la rejilla para enfriar sobre la plancha para galletas y cubra con flujo de colores (deje la cara del moño de la tapa sin cubrir). Deje secar de un día para el otro. Trace el área del moño de la tapa y de la cinta con la duya 3 y flujo de colores concentrado. Deje secar.

Recorte el área de la hamburguesa y de los patas superiores del pastel. Embetune y alise los lados y las áreas recortes del pastel. Delinee el cuerpo, las orejas fucsias, el collar y la placa de perro con la duya 3. Trace las orejas, la nariz, la parte interior de la boca, la lengua, la parte blanca de los ojos y el esbozo de la placa con la duya 3 (alise con el dedo bañado en maicena). Delinee y trace las letras de la placa con la duya 2 (alise con el dedo bañado en maicena). Cubra el pelaje, las manchas y el collar con estrellas hechas con la duya 16. Añada estrellas con la duya 21 alrededor del borde interior. Coloque el paquete de galleta sobre el pastel, introduzca la paleta de hueso por debajo del paquete. Coloque al oso las galletas del hueso y de la tapa, sosteniendo algunas sobre las malvaviscos. Rice la cinta y colóquela alrededor de las galletas.
Dispone hasta 12 porciones; cada galleta rinde porciones individuales.

***Nota:** combine marrón con un poco de rojo intenso para lograr el marrón que se muestra. Combine verde hoja y amarillo limón para lograr el verde que se muestra. Combine violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.

¡*Scooby-Doo!* guardián!

Molde: pancito estándar, pág. 140

Duyas: 3, 4, 6, pág. 138

Colores:* amarillo limón, amarillo dorado, verde hoja, anaranjado, violeta, rosado, pág. 133

Receta: betún de mantequilla, pág. 112

También: soporte para pastel Cupcakes 'N More, pág. 142; *Scooby-Doo!* figuras de fiesta (se necesitan 4 pzs.), pág. 180; papelitos para hornear de *Scooby-Doo!*, pág. 181; espátula en ángulo, mangas para decorar desechables, pág. 137; malcomía

Embetune y alise los panqueques. Trace varios diseños rectangulares con la duya 3 (3 lt. puntos con la duya 4 (aplaste y alise con el dedo bañado en maicena). Unas ondulados, y delinee y trace los centros de las flores (alise con la espátula). Coloque los panqueques sobre el soporte; coloque las figuras. Rinden porciones individuales.

***Nota:** combine amarillo limón y amarillo dorado para lograr el amarillo que se muestra. Combine verde hoja y amarillo limón para lograr el verde que se muestra. Combine anaranjado y amarillo dorado para lograr el anaranjado que se muestra. Combine violeta y un poco de rosado para lograr el violeta que se muestra. Combine rosado y un poco de violeta para lograr el rosado que se muestra.

SCOOBY-DOO y todos los personajes y elementos afines son marcas registradas y derechos reservados. © de Hanna-Barbera. s03

¡Es *Scooby*-délico!

Moldes: 8 x 3 pulg. redondo, pág. 141; *Scooby-Doo!* Molde para dulces de pastelero individuales, pág. 180

Duyas: 13, 16, pág. 138

Colores:* anaranjado, rosado, azul real, amarillo limón, amarillo dorado, verde hoja, violeta, pág. 133

Caramelo: Candy Melts™ en blanco, cocoa clara, pág. 218; juegos de colorantes primarios y de jardín para caramelo; juego de pinceles para decorar, pág. 219

Receta: betún de mantequilla, pág. 112

También: Cut-Outs™ de flores, pág. 126; círculos de 10 pulg., envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 168

Con anticipación: haga una placa de caramelo de *Scooby-Doo!* (pág. 121) en el molde para dulces individuales. Site porciones de caramelo derretido blanca de azul, amarillo, rosa y negro usando colorantes para caramelo; moldee la placa usando el método para pintar (pág. 121); guarde en el refrigerador hasta que esté firme y desmolde.

Coloque el pastel de 2 capas sobre la base forrada con papel de aluminio; embetune y alise. Usando el Cut-Out más grande, incruste flores sobre el pastel y en los lados del mismo. Cubra las flores con estrellas con la duya 13, comenzando en los centros de las flores y siguiendo hacia los bordes. Haga una guirnalda en zigzag sobre la base con la duya 16. Coloque la placa de caramelo en la parte superior del pastel. Rinde 20 porciones.

***Nota:** combine verde hoja y amarillo limón para lograr el verde que se muestra.

™Revestimiento de confitería de marca.

◀ ¡Scooby!, a comer!

Moldes: 8 x 3 pulg. cuadrado, pág. 142; molde de pastel para dulces individuales de *Scooby-Doo!*, pág. 190

Colores:* violeta, azul real, verde hoja, amarillo limón, pág. 133

Fondant: fondant extendido listo para usar blanco (se necesitan 10 oz.), pág. 126; Cut-Outs™ de botón y alfabeto/números, pág. 128; juego de picadas, pág. 129; rodillo, alfombrilla para extender y cortar; airador de fondant, pág. 131

Caramelo: Candy Melts™ en blanco, cocoa claro, pág. 218; juego de colores primarios y de jardín para caramelo, pág. 219

Receta: botón de mantequilla, pág. 112

También: base para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 168; gel para decorar, pág. 132

Con anticipación: haga una placa de caramelo de *Scooby-Doo!* (pág. 121) en el molde para dulces individuales. Tiña porciones de caramelo derretido blanco de azul, amarillo, rosa y negro usando colorantes para caramelo; moldee la placa usando el método para pintar (pág. 121); refrigere hasta que esté firme y desmolde.

Tiña 28 oz. de fondant de celeste y 28 oz. de verde. Tiña 12 oz. de violeta claro; 3 oz. de violeta oscuro; 3 oz. de azul oscuro y 3 oz. de amarillo. Unte una fina capa de gel para decorar en una base para pastel cuadrada de 11 pulg.; cubra la base con fondant celeste y alise con el airador de fondant. Sobre la base cubierta, prepare un pastel de 2 capas para aplicarle el fondant extendido (pág. 111); cubra con fondant verde y alise. Extienda el fondant azul oscuro de ¼ pulg. de espesor. Corte aproximadamente 28 óvalos usando el Cut-Out mediano; corte los centros usando el Cut-Out de óvalo pequeño. Sujete a la base con un pincel húmedo. Extienda fondant violeta claro a ⅛ pulg. de espesor; corte un cuadrado de 6½ pulg. Extienda fondant violeta oscuro a ⅛ pulg. de espesor; corte tiras de ¾ x 7 pulg. usando la rueda con borde ondulado del cortador/utensilio para grabados. Pincele las partes traseras con agua y coloque las tiras con un espacio de 1 pulg. entre cada una sobre el cuadrado violeta claro; enrolle hasta que quede liso. Corte con esto un cuadrado de 5½ pulg.; sujete a la parte superior del pastel con un pincel húmedo. Extienda fondant amarillo a ⅛ pulg. de espesor; corte el mensaje usando los Cut-Outs del alfabeto. Coloque la placa de caramelo y el mensaje sobre el pastel. Rinde 28 porciones.

***Nota:** combine verde hoja y amarillo limón para lograr el verde que se muestra.

◀ El hombre de la crayola

Molde: plancha de 9 x 13 x 2 pulg., pág. 149

Duyas: 3, 16, 18, pág. 138-139

Colores: verde Kelly, azul real, amarillo limón, rojo intenso, pág. 133

Fondant: fondant extendido listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 126; marcadores de colores comestibles FoodWriter™ en colores primarios, de punta gruesa, pág. 129; rodillo, alfombrilla para extender y cortar; pág. 130

Receta: botón de mantequilla, pág. 112

También: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 216; Icing Sculptor™, pág. 130; base para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 168; velas de cráneos, pág. 188; vela de *Elmo* con crayones, pág. 187; mezcla.

Con anticipación: haga el nombre y las decoraciones para los lados del pastel con fondant. Extienda el fondant a ¼ pulg. de espesor; corte 16 estrellas usando el cortador de estrella más pequeño, 16 círculos usando los centros del cortador de la letra "O", y el nombre usando las otras cortadoras de letras. Deje secar sobre una superficie espolvoreada con maicena, durante al menos 3 horas. Usando los marcadores FoodWriter, delinee y dibuje regreso para rellenar las letras, delinee y coloree las estrellas, y agregue remolinos a los círculos. Deje a un lado.

Entorture y alise un pastel de 1 capa con botón de mantequilla, y cubra el botón de los lados puede de ¼ pulg. de espesor. Inmediatamente pegue los lados con las cuchillas rosa pálido con forma de Wilton Icing Sculptor. Con un movimiento de "e" con la duya 3, trace una línea sobre el borde de la parte superior del pastel; escriba el mensaje con la duya 3. Coloque el nombre de fondant. Trace el borde inferior de cuchillas con la duya 18; sujete las estrellas y los círculos de fondant con puntos de botón. Haga rosetas sobre la parte superior del pastel con la duya 16 e introduzca las velas de crayola. Coloque la vela de *Elmo*. Rinde 22 porciones.

▶ ¡Elmo eléctrico!

Molde: panecillo estándar, pág. 148

Duya: 3, pág. 138

Colores: rojo intenso, azul real, verde Kelly, amarillo limón, pág. 133

Receta: botón de mantequilla, pág. 112

También: decoraciones de botón de *Elmo*, papelitos para hornear de *Elmo*, pág. 187

Entorture y alise los panqueques. Con un movimiento de "e" con la duya 3, trace una línea alrededor del borde superior de los panqueques. Coloque las decoraciones de botón. Rinden panqueques individuales.

Sesame Workshop® y sus personajes asociados, marcas registradas y elementos de diseño son propiedad y están bajo licencia de Sesame Workshop. ©2005 Sesame Workshop. Todos los derechos reservados.

123 SESAME STREET

▼ *Barbie*™ ha florecido

Moldes: aviador de chimenea, pág. 146; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 217

Duyas: 2, 3, 6, 190, 224, 352, pág. 138–139

Colores*: juego de colorantes de betún de *Barbie*™ (rosa, amarillo, violeta), pág. 176; durazno oscuro, verde hoja, amarillo limón, pág. 133

Recetas: batidas de merengue y Royal, galletas azucaradas, pág. 112

También: salsa de *Barbie*™, pág. 176; Cut-Outs™ de merengue y de flor, pág. 128; Candy Melts™ blancos (1 paq.), pág. 218; merengue en polvo, pág. 132; base para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 168; triángulos de papel pergamino, pág. 122; palitos de madera, pág. 167; diamtre de florete revestido de tela calibre 18 (se necesitan 18, de 18 pulg. de largo), cinta rizada rosa claro (10 yardas), bloque de espuma de 3 x 3½ pulg. de diámetro, regla, palillos

Con anticipación: haga al reno de flores de galleta usando los Cut-Outs (pág. 117). Haga las flores de gota con betún Royal en duraznos, violeta, rosa y amarillo. Haga 24 flores de gota, con la duya 190, 6 de cada color, con centros de punta blancos hechos con la duya 3. Haga 72 flores de gota, con la duya 224, 6 de cada color, con centros de punta blancos hechos con la duya 2. Haga de más por si alguna se rompe, y déjelas secar.

Embarre y alise el pastel. Marque divisiones de 3 pulg. de ancho arriba y abajo de los lados del pastel, con un palillo. Trace líneas verticales en las puntas de división con la duya 3. Agregue cuentas en el borde superior con la duya 3, y en el borde inferior con la duya 6. Sujete las flores de gota con puntos de betún con la duya 3. Trace rizos en movimiento de C con la duya 3 encima de las flores; agregue hojas con la duya 352. Envuelva el bloque de espuma con papel de aluminio y colóquelo en el centro del pastel. Introduzca las galletas en alambres, en largos escalonados, en el bloque de espuma. Ensarte algunos alambres de 18 pulg. sobre alrededor de los palitos de madera para formar soportes ocultados; doble otros alambres en soportes grandes, o menos, cortados según sea necesario e introdúzcalos en el bloque de espuma. Rice la cinta y colóquela alrededor de la base de las galletas. Coloque la vela. El pastel rinde 18 porciones; cada galleta rinde porciones individuales.

▼ *Barbie*™ primaveral

Moldes: *Barbie*™, pág. 176

Duyas: 1, 2, 4, 6, 67, 349, pág. 138–139

Colores*: azul real, anaranjado, violeta, rosado, verde hoja, amarillo limón, amarillo dorado, pág. 133

Receta: betún de mantequilla, pág. 112

También: base para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 168

Recorte las áreas traseras de las flores sobre la sección superior del pastel, para rivalar. Embarre y alise el pastel. Coloque el molde para hacer cortes (que se incluye con el molde) sobre el pastel. Trace, con la duya 2, ondulaciones curvas y zarcillos en remolino sobre la falda. Trace flores de ingirne con la duya 4, con centros de punto con la duya 2. Añada hojas a las ondulaciones con la duya 67. Trace con la duya 4 alas de mariposa en 3 pasos, delinee los cuerpos con la duya 2 y trace antenas curvas con la duya 1. Trace un ramito de flores de lágrima en las manos con la duya 4; agregue lados curvados con la duya 2 y hojas con la duya 349. Añada cuentas alrededor del borde inferior con la duya 6. Rinde 12 porciones.

*Nota: combine verde hoja y amarillo limón para lograr el verde que se muestra. Combine amarillo limón y amarillo dorado para el amarillo que se muestra.

*Nota: combine verde hoja y amarillo limón para lograr el verde que se muestra.

+ Revestimiento de confitería de merca.

BARBIE y las marcas registradas asociadas y apariencia comercial son propiedad y son usadas bajo licencia de Mattel, Inc.

©2005 Mattel, Inc. Todos los derechos reservados.

◀ Día de sol para *Frutillitas*

Moldes: *Frutillitas*™, pág. 170; mini hogaza, rejilla para enfriar, pág. 149

Duyas: 1, 2, 3, 4, 5, 10, 16, 47, 352, pág. 139-139

Colores:* juego de colorantes de *Frutillitas*™ (rojo, marrón, verde, color piel), pág. 170; amarillo limón y amarillo dorado, anaranjado, azul real, verde Kelly, rosado, violeta, pág. 133

Recetas: botones de mantequilla, Rayas y de Hoja de colores, galleta esmeralda, pág. 112; receta favorita de pastel de una libra (para los más hogareños)

También: Libro de patrones 2696 (sol, nubel, pág. 124; bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Ferro-Rod, pág. 168; platos de palets de 4 pulg., pág. 221; merengue en polvo, resina de Hoja de colores, pág. 132; triángulos de papel pergamino, pág. 137; juego de pinceles para decorar, pág. 219; bloque de espuma, rascara

Con anticipación: prepare las flores y las paletas. Extienda la masa, corte las galletas de sol y nube, con los patrones, hornee y enfríe. Delinee y pinte las galletas con hoja de colores (pág. 120). Deje secar de un día para el otro. Delinee y trace los rasgos faciales del sol con la duya 2, añada mejillas con la duya 3. Usando betún Royal y las duyas 1, 3, 4, 5 y 16, haga 3 indianas, 2 flores en espiral, 2 flores sencillas y 17 flores de punta de varias maneras (pág. 117). Haga de más por si alguna se rompe, y déjelas secar. Haga 11 tallos con palitos de paleta. Pinte los palitos con betún real diluido; introduzca los extremos en un bloque de espuma para que se sequen. Sujete 3 indianas, 2 flores en espiral, 2 flores en remolino, 2 flores de halado y 2 flores de punta a los tallos, con betún Royal. Deje secar.

Hornee a *Frutillitas* y 8 más hogareña. Corte la base del pastel para asegurarse a *Frutillitas* más las hogazas apiñadas de la altura de 2 pasteles o 3 de ancho. Recorte las hogazas a 1 pulg. de altura, aplic. Coloque todos los pasteles sobre la plancha. Usando la duya 3, delinee la cara y los rasgos faciales, las manos, el cuello, la camiseta, el sombrero y el moño; trace los ojos. Añada puntos con la duya 1 para las rellenas de los ojos. Retiene el moño con la duya 3 tallos con el dedo sumergido en mazamal, el cuello, los flores del moño y la camiseta. Cubra la cara, el cuello, las manos, el sombrero y la franja del moño con estrellas hechas con la duya 16. Agregue puntos hechos con la duya 2 a la fresa y hojas cortidas con la duya 67. Haga la nariz con un punto, con la duya 3. Haga el pelo con estrellas cortidas con la duya 16. Introduzca las flores en puntos dentro del pastel. Sujete las demás flores con puntos de betún. Usando betún Royal, trace líneas con la duya 352 en las flores en pasillos. Usando betún Royal, trace hojas con la duya 352 en las flores del pastel. Trace hojas con la duya 352 alrededor del borde inferior, en betún de mantequilla; sujete las flores. Escriba el mensaje con la duya 4. Utilice las galletas. El pastel mide 18 personas; cada galleta mide personas individuales.

***Nota:** combine amarilla limón y amarillo dorado para el amarillo que se muestra. Combine el vainilla *Frutillitas* con un poquito de verde Kelly para el verde que se muestra en los pasteles y en los tallos de palito de paleta.

Frutillitas™
©2005 Those Characters From Cleveland, Inc.
Usados bajo licencia por Wilton Industries, Inc.

▼ Visite la finca de *Frutillitas*

Moldes: juego ovalado, 6, 8 x 2 pulg. redondos, pág. 148

Duyas: 2, 3, pág. 139

Colores:* rosado, amarillo limón, amarillo dorado, violeta, verde hoja, azul real, rojo intenso, rojo Navidad, pág. 133

Fondant: fondant extendido listo para usar blanco (en recuadros 146 oz.), pág. 126; marcadores comestibles FoodWriter™ de colores primarios, de punta fina, pág. 126; rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 130; alisador de fondant, pág. 131

Caramelo: kit para hacer paletas de *Frutillitas*™ (los Lyle moldes, Candy Melts™ rojo, blanco y azul, mangos para decorar desechables, pincel para decorar, palitos de paleta de 6 pulg.), pág. 179; Candy Melts™ blanco (se necesita 1 pqg. adicional), pág. 218; juegos de colocadores primarios y de perlín para caramelo, pág. 219

Receta: betún de mantequilla, pág. 112

También: Libro de patrones 2696 (puerta, piso de abajo, ventanas del piso del medio, balaustrio del piso de más arriba), pág. 124; triángulos de papel pergamino, pág. 137; bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Ferro-Rod, pág. 168; platos de paleta de 6 pulg. (se necesita 1 pqg. adicional), pág. 221; juego de utensilios para manualidad, pág. 101; juego de 101 cortadores de galletas, pág. 216; juego para chalet pasteles, pág. 136; palitos de plástico, pág. 167; cuchillo para pelar; bloque de espuma, foam

Con anticipación: prelinee los caramelos (pág. 121). Tiña el fondant blanco: 28 oz. de amarillo, 36 oz. de rosado, 24 oz. de verde, 17 oz. de violeta, 4 oz. de roja, 3 oz. de azul real; reserve 4 oz. de blanco. Haga unidades y rectángulos de fondant en palitos de paleta (pág. 118).

Hornee y bajo extraer un pastel de 1 capa de 12½ x 8½ ovalado (de 1 pulg. de profundidad), una redonda de 2 capas, de 8 pulg. (de 4 pulg. de profundidad) y dos redondos de 6 pulg. (de 2 pulg. de profundidad). Usando el cortador redondo más grande del juego como patrón, corte un círculo de un pastel redondo de 6 pulg. con el cuchillo para pelar. Prepare los pasteles para armar los pasos (pág. 110), y coloque sobre bases de doble grosor envueltas en papel de aluminio. Prepare para el fondant amarillo (pág. 112); cubra el pastel con verde, y el resto de los pasteles con fondant amarillo. Alise con el alisador de fondant. Después de cortar las decoraciones, sujete con un pincel húmedo. Extienda el fondant rosado a ⅛ pulg. de espesor; corte en círculos festoneados, 1½ pulg. más grandes que los partes de arriba de los pasteles, y sujete sobre los pasteles para dar el efecto de betún que se derrama. Divida el pastel de 8 pulg. en 6 partes. Para las parrandas, coloque fondant rosado a ¼ pulg. de grosor; corte rectángulos de 3½ x 1½ pulg. y una los extremos formando pliegues. Marque los extremos con la tijera. Sujete en los puntos de división. Extraiga bolas rojas de ½ pulg. de diámetro, y sujete en los puntos de división. Para la puerta principal, extienda fondant blanco a ⅛ pulg. de espesor; corte la puerta usando el patrón y sujete. Corte una puerta usando fondant azul y el patrón, corte las puertas del marco; sujete. Haga un envoqué con la duya 2. Enrolle y sujete bolas azules de ½ pulg. para los pomos de las puertas. Corte los 2 extremos del pino de más abajo usando el patrón y fondant azul extendido a ⅛ pulg. de espesor; sujete. Trace el marco y los vidrios de las ventanas en tiñera con la duya 3. Para el pastel de 6 pulg., corte las 8 ventanas del piso del medio usando el patrón y fondant violeta extendido a ⅛ pulg. de espesor; sujeta. Corte los recuadros de las ventanas usando el patrón de ventanas del piso del medio y fondant azul extendido a ⅛ pulg. de espesor; sujete. Para los arcos de las ventanas, enrolle troncos violetas de ½ pulg. de diámetro; sujeta. Trace líneas para los vidrios con la duya 3. Enrolle bolas rojas de ½ pulg. de diámetro, y sujételas entre las ventanas. Para el pastel más pequeño, de más arriba, corte 2 balaustrios usando el patrón y fondant amarillo extendido a ⅛ pulg. de espesor; sujete. Para los techos de los balaustrios, extienda fondant violeta a ⅛ pulg. de espesor; corte rectángulos de 2 x 1 pulg. y sujeta. Recorte los aleros en troncos de fondant violeta de ½ pulg. de diámetro. Usando el patrón y fondant azul extendido a ⅛ pulg. de espesor, corte el área de la ventana de los balaustrios; sujete. Para la ventana rectangular, extienda fondant blanco a ⅛ pulg. de espesor; corte un rectángulo de 2 x ½ pulg. y sujete. Trace líneas para los vidrios con la duya 3.

Para los escalones del frente, extienda fondant violeta a ⅛ pulg. de espesor. Corte un rectángulo de 3½ x 1 pulg. para el escalón superior y un rectángulo de 3 x ½ pulg. para el escalón de más abajo. Para las escaleras de los lados, extienda fondant violeta a ⅛ pulg. de espesor. Corte dos rectángulos de 3 x ¾ pulg.; sujeta. Para los frentes de los escalones, enrolle salgas violetas y blancas de ½ pulg. de diámetro, trénzalos y corte a 3 pulg. de longitud; sujete. Para la acera, extienda fondant amarillo a ⅛ pulg. de espesor; corte un rectángulo de 3 x 2 pulg. y sujete con un pincel húmedo. Para el borde de la acera, extienda fondant amarillo a ⅛ pulg. de espesor; corte tres de ½ x 2 pulg. de largo y sujeta. Para los pinchos del borde, enrolle bolas rosadas de ½ pulg. de diámetro, aplástelas ligeramente y sujételas. Para las piedras del borde, enrolle bolas rosadas de ½ pulg. de diámetro, aplástelas ligeramente y sujételas. Para los arbustos, enrolle bolas verdes de 1 a 1½ pulg. de diámetro; haga hendiduras con el alisador para moldear fondant y sujeta. Corte palitos de paleta de aturas escalonadas e introduzca los caramelos, sumbres y deseos de romántico en el pastel. El pastel mide 48 personas; cada galleta cuenta porciones individuales.

***Nota:** combine amarilla limón con un poquito de amarillo dorado para el amarillo que se muestra. Combine rosado con un poquito de amarillo dorado para el rosado que se muestra. Combine verde hoja con un poquito de amarillo limón para el verde que se muestra. Combine violeta con un poquito de rosado para el violeta que se muestra. Combine rojo intenso con rojo Navidad para el rojo que se muestra.